

Menu *Végétarien*

LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
Salade de betteraves BIO + vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalote		Salade Franco-Chinoise (chou blanc, carottes, pousse de soja, vinaigrette au soja)	Velouté Crécy
Emincé de bœuf sauce champignons PV : Pané végétal sauce champignons	Omelette aux herbes		Pillons de poulet sauce miel & soja PV : Emincée de pois sauce soja	Filet de hoki frais sauce armoricaine
Purée de pomme de terre	Choux fleur BIO		Nouilles chinoise	Boulgour BIO
Douceurs Ardéchoise BIO	Saint Paulin		Petit suisse nature BIO + sucre	Emmental BIO
Pomme BIO	Tartes au citron		Crème dessert Coco	Banane
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Ceufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	Menu Végétarien VENDREDI 06/03/2026
Céleri vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette		Salade de betterave maïs vinaigrette	Crème Dubarry
Saucisse de Toulouse PV: Flan aux légumes	Bœuf bourguignon PV : Boulettes végétal et ses petits légumes		Filet de colin aux thym	Omelette à la ciboulette
lentilles BIO	Pates papillon		Poêlé de légumes	Petits pois BIO
Emmental	Bleu d' Auvergne		Pont l'Evêque	Yaourt à boire MONS
Crème caramel	Compote pomme poire BIO		Gâteau basque	Clémentine
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



PV Pesco-végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Menu Végétarien

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Tarte au fromage	Macédoine mayonnaise		Jambon blanc & beurre PV : Œufs mayonnaise	Salade verte BIO + vinaigrette
Tajine de légumes	Aiguillettes de poulet sauce barbecue PV : Aiguillette de Tofu sauce barbecue <i>pain spécial</i>		Bœuf Mode PV : Crêpe fromage	Filet de cabillaud frais sauce citron
Semoule BIO	Brocolis sauté		Carottes Vichy BIO	Riz safrané
Yaourt nature + sucre	Bûche du pilat		Brie BIO	Fromage blanc BIO
Pomme BIO	Cake vanille		Ananas roti	Brownie creme anglaise
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pv Pesco-végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Menu Végétarien

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENREDI 20/03/2026
Carottes rapées BIO + vinaigrette	Salade de chou fleur & betterave sauce cocktail		Salade de lentilles échalote	Soupe St Germain
Bolognaise de bœuf du Roannais PV : Bolognaise végétarienne	Brandade de poisson		Œuf florentine	Tartiflette PV : Tartiflette végétarien
Tagliatelles BIO + fromages rapés				Salade verte BIO
St Nectaire	Petit suisse BIO		Fourme d'Yssingaux	Tomme grise
Banane	Tarte Bourdaloue		Kiwi BIO	Crème dessert chocolat
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Local
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Recette du chef
	Le Porc Français		Bleu Blanc Cœur		Nouvelle recette		Pv Pesco-végétarien		Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles				

Menu *Végétarien*

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Salade d'endives pomme et noix vinaigrette	Salade verte BIO chou rouge BIO + vinaigrette		Céleri rémoulade	Tarte fromage
Poulet sauce à l'ancienne PV : Omelette sauce tomate	Steak haché Roannais et ketchup PV : Haché végétal		Quenelles à la béchamel	Filet de colin frais sauce hollandaise <i>pain spécial</i>
Riz BIO pilaf	Frites + ketchup		Purée de patate douce	Petits pois carottes
Carré de l'Est	Brie BIO		Yaourt à boire MONS	Fleurs des Monts BIO
Poire BIO	Ile flottante et crème anglaise		Crème catalane	Gâteau chocolat et crème anglaise
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	PV Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

Menu Végétarien

LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Dés de fond d'artichaud et maïs vinaigrette	Salade de betterave BIO vinaigrette		Saucisson sec & cornichons Pv : Œufs durs mayonnaise	
Poisson pané et son citron	Tarte aux légumes		Sauté de porc sauce caramel PV : Galette de ratatouille	
Haricots verts extra fin	Salade verte BIO		Coquillettes BIO	
Douceurs Ardéchoise	Carré de l'Est		Fromage blanc BIO + Sucre	
Banane	Compote pomme framboise		Kiwi BIO	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		