

Menus de la semaine



Semaine du 23 février au 1er mars 2026

Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	

Entrée	M		Chou rouge BIO miniolette				
Plat principal		 Sauce blanquette	 Sauce crème aigre	 	 Sauce brune	 Sauce beurre blanc	
Garniture	M	 Riz BIO	 Brocolis	 Semoule BIO	 Carottes vichy	 Petits pois	
Laiterie/ fromage	M & G						
Dessert	M & G						

Laitage/fromage							
Biscuiterie							
Fruit							

Légende	M	Moyen	MSC	Local		Label Rouge	Fait maison	AOP / AOC	
	G	Grand				Variété Française			

NORMAPRO by EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 2 au 8 mars 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	M G	Mais & haricots rouges	Carotte BIO orange	Céleri BIO et fromage blanc	Potage de petit pois	Salade de pommes de terre yaourt et aneth			
Plat protéidique		Sauté de poulet BIO Sauce provençale	Sauté de veau BIO Sauce paprika	Tortilla aux oignons & pommes de terre	Aguillette de poulet Sauce tomate	Filet de colin Sauce au thym			
Garniture	M G	Purée BIO brunoise Brunoise de légumes	Purée BIO de potiron Blé	Purée de haricots verts BIO Haricots verts BIO	Purée BIO de carottes Farfalles BIO	Purée d'épinards BIO Épinards BIO à la crème			
Laitage/ fromage	M & G	Carre de l'Est	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	Emmental BIO	Fromage blanc BIO			
Dessert	M & G	Compote de pommes	Compote pomme pruneaux	Compote de clémentine	Poire BIO	Banane BIO			
Collation									
Laitage/fromage		Fromage blanc	Petit suisse nature	Yaourt nature	Lait entier	Yaourt nature			
Biscuiterie		Pain & beurre	Petit beurre	Pain & conf. fraises	Gâteau maison	Pain au lait & miel			
Fruit		Poire	Orange	Kiwi	Pomme	Purée de pêche			
Legende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Pât végétarien BIO	Label Rouge Viande Française	Fait maison AOP / AOC	NORMAPRO By EUROMAT EUROMAT		

Menus de la semaine



Semaine du 9 au 15 mars 2026

Mardi / Mercredi

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

G

Colslaw BIO



Omelette BIO aux champignons



Haricot vert & maïs



Sauté de dinde BIO
Sauce aigre douce



Céleri rave BIO sauce cumin



Cubes de poisson
Sauce Colombo



Betterave à l'échalote BIO



Aguillette de poulet
Trempe de pâtes VG



Carottes râpées BIO



Beuf égrené BIO
Sauce tomate



Garniture

M

G

Purée BIO de petits pois
Pommes de terre BIO



Laitage/ Fromage

M

G

Yaourt nature BIO



Dessert

M

G

Compote pomme framboise



Laitage/Fromage

M

G

Fromage blanc BIO



Menus de la semaine



Semaine du 16 au 22 mars 2026

Méjane / Estrella

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

G

Chou rouge BIO et miniolette

Endive BIO

Macedoine de légumes

Battrave BIO et maïs

Carottes BIO à la menthe

Plat principal

Sauté de veau BIO
Sauce cumin

Sauté d'agneau

Omelette BIO au fromage

Sauté de dinde BIO
Sauce champignons

Filet de colin
Sauce crème aneth

Garniture

M

G

Purée BIO de brocolis
Riz BIO

Purée de petits pois
Petits pois

Purée de pommes de terre BIO
Pommes de terre BIO

Purée de carottes BIO
Carottes vichy BIO

Purée de blette
Penne BIO

Laitage/fromage

M & G

M & G

Coeq de Broye

Petit moule nature

Emmental BIO

Fromage blanc BIO

Gouda

Dessert

M & G

M & G

Compote pomme ananas

Pomme BIO

Compote pomme poire

Banane BIO

Compote pomme orange BIO

Laitage/fromage

Yaourt nature

Biscuiterie

Pain & conf. fraises

Gâteau maison

Pain & chocolat

Galette bretonne

Pain & beurre

Fruit

Pomme

Clementine

Kiwi

Purée de pommes

Ananas frais

Légende

M

Moyen

G

Grand

MSC

Local

Plat végétarien
BIO

Label Rouge
Vande Française

Fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO by EUROMAT

EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 23 au 29 mars 2026

Mélange / Équilibre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

G



Salade de quinoa

Pât prodivique

M

G



Bœuf égrené BIO
Pâtes bolognaise

Garniture

M

G



Purée BIO de carottes
Coquillettes à l'emmental

Laitage/ fromage

M & G

G



Fromage blanc

Dessert

M & G

G



Pomme BIO

Laitage/fromage

M

G



Yaourt nature

Biscuiterie

M

G



Brioche tranchée

Fruit

M

G



Purée de pêche

Haricots verts BIO à l'échalote

Filet de colin
Sauce aneth

Purée de haricots verts BIO
Lentilles BIO cuites

Yaourt nature BIO
Poire BIO

Compte pomme orange BIO

Rillettes de maquereau

Omelette BIO

Purée de brocolis BIO
Brocolis frais gratinés

Munster AOP

Compte pomme cannelle

Salade de riz maïs et olives

Filet de cabillaud
Sauce beurre blanc

Purée BIO de potimarron
Potimarron rôti

Yaourt nature

Compte pomme banane

Petit suisse nature

Gâteau maison

Orange

Légende M Moyen
G Grand

MSC Local



Pât végétarien BIO



Label Rouge
Viande Française



Fait maison
AOP / AOC



NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 30 mars au 5 avril 2026

Mégève / Epand		
Lundi	Mardi	Merci
Jeudi		
Vendredi		

Entrée	M g	Salade de petits pois	Avocat maïs	Potage carotte-panais	Carottes râpées BIO	Tomate et olives noires
Pât protidique		Sauté de veau BIO Sauce meringo	Paelia au poisson	Sauté de dinde BIO Sauce échalote	Bœuf égéme BIO Lasagnes bolognaises BIO	Omelette BIO
Garniture	M g	Purée de carottes BIO Carottes BIO	Purée BIO de chou fleur	Purée de courgettes Courgettes	Purée BIO de poireau Coquillettes	Purée BIO brunoise Brunoise de légumes
Laitage/ fromage	M & g	Yaourt nature Pomme BIO	Fromage blanc Orange BIO	Saint Nechaire AOP Compote pomme ananas	Fromage blanc Banane BIO	Cantal AOP Compote pomme kiwi BIO
Dessert	M & g					
Laitage/fromage		Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Petit suisse nature	Fromage blanc
Biscuiterie		Galette bretonne	Pain & chocolat	Pain & conf. fraises	Gâteau maison	Pain & miel
Fruit		Purée pomme coing	Purée de pommes	Pomme BIO	Purée de pêche	Poire
Légende	M g	Moyen Grand	MSC Local	Pât végétarien BIO	Label Rouge Viande Française	Fait maison AOP / AOC

Menus de la semaine



Semaine du 6 au 12 avril 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M
G

Macedoine de légumes

Carottes râpées BIO

Haricots verts maïs

Duo de choux

Plat protidique

M
G

Filet de cabillaud
Sauce beurre blanc

Embricade de porc BIO
Jambon de dinde

Sauté de poulet BIO
Sauce catalane

Filet de colin
Sauce paprika

Garniture

M
G

Purée BIO de petits pois
Pommes de terre BIO

Purée BIO de brocolis
Brocolis béchamel

Purée BIO de chou fleur
Macaronis

Purée ratatouille BIO
Ratatouille BIO

Laitage/fromage

M & G
M & G

Yaourt nature local
Compote pomme poire

Coeur de bruyère
Compote pomme cannelle

Saint Nectaire AOP
Ananas BIO

Fromage blanc BIO
Banane BIO

Dessert

M & G

Compote pomme poire

Compote pomme cannelle

Saint Nectaire AOP
Ananas BIO

Fromage blanc BIO
Banane BIO

Laitage/fromage

M
G

Lait entier BIO

Yaourt aromatisé

Yaourt nature BIO

Petit suisse BIO

Biscuiterie

M
G

Pain & chocolat

Gâteau maison

Sablé

Pain & miel

Fruit

M
G

Poire

Kiwi

Purée pomme fraise

Purée de pommes

Légende

M
G

MSC
Local

Plat végétarien
BIO

Label Rouge
Viande Française

Fait maison
AOP / AOC

NORMAPIO by EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 13 au 19 avril 2026

Moyens / Moyennes

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Radis beurre

Pamplemousse BIO

Tomate BIO menthe

Salade de pommes de terre BIO

Betterave BIO pomme

Plat protidique

M

Sauté de porc BIO
Aiguillettes de poulet

Emincé de bœuf BIO
Sauce oignons

Filet de colin

Sauté de veau
Sauce champignons

Omelette BIO aux poivrons

Garniture

M

Purée de carottes BIO
Carottes BIO

Purée de navet BIO
Semoule BIO

Purée BIO de blette
Gratin de blettes et pommes de terre

Purée de haricots verts BIO
Semoule et haricots verts

Purée de chou fleur BIO
Riz BIO

Laitage/ fromage

M & G

Saint Paulin

Cantal AOP

Emmental BIO

Saint Nechaire AOP

Yaourt nature BIO

Dessert

M & G

Ananas BIO

Compote pomme orange

Compote pomme poire BIO

Kiwi BIO

Banane BIO

Legumes

Laitage/fromage

M

Petit suisse nature

Yaourt nature

Fromage à tartiner

Yaourt nature

Petit suisse nature

Biscuiterie

M

Pain & conf. fraises

Petit beurre

Pain

Pain & miel

Gâteau maison

Fruit

M

Purée pomme coing

Purée pomme banane

Pomme

Purée pomme fraise

Kiwi

Legende

M

Moyen Grand

MSC

Local

Plat végétarien BIO

Label Rouge

Vinde Française

Fait maison AOP / AOC

NORMAPRO BY EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 20 au 26 avril 2026

Moyennes / Semaines	
Lundi	Mardi
Mercredi	Jeudi
Vendredi	

Entrée M 6 Duo de doux BIO	Entrée M 6 Carottes râpées BIO	Entrée M 6 Champignons sauce tomate	Entrée M 6 Duo maïs et cœur de palmier	Entrée M 6 Œuf dur BIO
Pât prodigique M 6 Sauts de dinde BIO Sauce olives vertes	Pât prodigique M 6 Filet de cabillaud Sauce beurre blanc	Pât prodigique M 6 Embricé de veau Sauce brune	Pât prodigique M 6 Omelette BIO Colombo végétarien	Pât prodigique M 6 Filet de colin Sauce beurre blanc
Garniture M 6 Purée d'aubergines BIO Aubergines BIO	Garniture M 6 Purée de légumes piperade Légumes piperade	Garniture M 6 Purée BIO de petits pois Duo de haricots rouges et haricots blancs	Garniture M 6 Purée BIO de carottes Purée d'épinards BIO Epinards BIO béchamel	Garniture M 6 Purée d'œufs Sauce béchamel
Laitage/ fromage M 5 G Emmental BIO Pomme BIO	Laitage/ fromage M 5 G Fromage blanc BIO Compote pomme banane BIO	Laitage/ fromage M 5 G Cantal AOP Poire BIO	Laitage/ fromage M 5 G Yaourt nature BIO Compote pomme ananas BIO	Laitage/ fromage M 5 G Fourme d'Ambert Clementine BIO
Dessert M 5 G Pomme BIO	Dessert M 5 G Compote pomme banane BIO	Dessert M 5 G Poire BIO	Dessert M 5 G Compote pomme ananas BIO	Dessert M 5 G Clementine BIO
Laitage/fromage Fromage à tartiner	Laitage/fromage Fromage à tartiner	Laitage/fromage Fromage à tartiner	Laitage/fromage Fromage à tartiner	Laitage/fromage Fromage à tartiner
Biscuiterie Pain	Biscuiterie Pain	Biscuiterie Pain	Biscuiterie Pain	Biscuiterie Pain
Fruit Poire	Fruit Poire	Fruit Poire	Fruit Poire	Fruit Poire
Legende M Moyen G Grand	Legende MSC Local	Legende Plat végétarien BIO	Legende Label Rouge Label Rouge Vande Française	Legende Fait maison AOP / AOC

Menus de la semaine



Semaine du 27 avril au 3 mai 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Betterave BIO persillée

Celer/ BIO au fromage blanc

Concombre ciboullette

Macédoine de légumes

Plat protéique

M

Aiguillettes de poulet
Sauce pruneaux

Sauté de veau BIO
Sauce jus veau

Bœuf sauté BIO
Sauce oignons

Omelette BIO

Garniture

M

Purée BIO d'épinards
Ble

Purée BIO de haricots plats
Haricots plats

Purée de ratatouille
Ratatouille

Purée BIO brunnoise
Purée BIO brunnoise

Laitage/ fromage

M & G

Yaourt nature BIO

Saint Nectaire AOP

Pont l'Évêque

Emmental BIO

Dessert

M & G

Kivi BIO

Poire BIO

Pomme BIO

Compote pomme rhubarbe

Laitage/fromage

M

Fromage blanc

Petit suisse nature

Yaourt nature

Lait entier

Biscuiterie

M

Galette bretonne

Gâteau maison

Pain à conf. fraises

Gâteau maison

Fruit

M

Poire

Purée de pêche

Poire

Salade de fruits BIO

Légende

M

Moyen Grand

MSC

Local

Plat végétarien BIO

NORMA PRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 4 au 10 mai 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	

Entrée

M
g

Tomates cerises

Plat protidique

Sandwich maison au jambon de dinde

Fenouil BIO à l'orange
Sauté de dinde BIO
Sauce moutarde

Salade de lentilles BIO
Filet de colin
Sauce tomate

Carottes râpées BIO
Bœuf bolognais BIO
Lasagne bolognais BIO

Garniture

M
g

Chips

Purée de chou-fleur BIO
Chou-fleur BIO

Purée BIO de haricots verts
Haricots verts

Purée de navet BIO
Coquillettes à l'emmental

Laitage/ fromage

M & g

Emmental

Compte de pommes

Petit suisse BIO

Yaourt nature

Dessert

M & g

Compte de pommes

Compte de pommes BIO

Compte de kiwi BIO

Banane BIO

Laitage/fromage

Fromage blanc

Biscuiterie

Petit beurre

Fromage blanc
Brioche tranchée

Yaourt nature
Pain & chocolat

Lait entier
Gâteau maison

Fruit

Purée pomme banane

Purée pomme fraise

Clementine

Purée de poire

Légende

M
g
Moyen
Grand

MSC
Local

Plat végétarien
BIO

Label Rouge
Viande Française

Fait maison
AOP / AOC

NORMA PRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine



Semaine du 11 au 17 mai 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

M

Radis beurre

Concombre BIO aux olives

Carottes râpées

Plat protidique

Sandwich au thon

Jambon de dinde
Jambon de porc

Omelette BIO au fromage

Garniture

M

Chips

Purée BIO de petits pois
Riz aux petits légumes

Purée de pommes de terre BIO
Pommes de terre vapeur BIO

Laitage / Fromage

M, S, G

Edam

Fromage blanc

Munster AOP

Dessert

M, S, G

Compote de pommes

Compote pomme poire

Ananas BIO

Laitage/Fromage

Yaourt nature

Petit suisse nature

Fromage blanc

Biscuiterie

Brioche tranchée

Gâteau maison

Pain & chocolat

Fruit

Purée pomme fraise

Orange

Purée pomme coing

Légende

M

Moyen
Grand

MSC

Local

Plat végétarien
BIO

48

Label Rouge
Viande Française

48

Fait maison
AOP / AOC

48

NORMA PRO BY EUROMAT
EUROMAT