

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 20 avril 2026 au vendredi 24 avril 2026**



	Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
<b>Déjeuner</b>	Salade de haricots beurre crudités 	Salade verte croutons maïs	Tomate en salade 	Oeufs durs mayonnaise BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette  
	Poulet sauce créole 	Parmentier de poisson carotte et panais 	Jambon blanc LR 	Saute de Bœuf saveur du sud 	Quiche au 3 fromage Maison 
	Riz thaï		Purée	Haricots plats persillés	Salade verte vinaigrette légume 
	Fruit de saison BIO Lundi 	Petit suisse aromatisé	Brie à la coupe/portion 	Edam à la coupe	Semoule au lait
<b>Goûter</b>	Fromage blanc sucré	Gouda +Pain	Petits suisses nature sucré	Fruit de saison BIO 	Fruits de saison
	Sablé pâtissier	Fruits de saison	Tranche barre Bretonne	Barre céréale chocolat	Palmito


**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 27 avril 2026 au vendredi 1 mai 2026**



	Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
	Salade de pomme de terre crudité vgte	Mousse de volaille + cornichon	Carottes râpées vinaigrette 	Tomate en salade 	
	Côte de porc échine	Filet de poisson meunière 	Cordon bleu	Tagliatelles BIO Carbonara 	
	Gratin de Chou-fleur	Piperade	Boulgour BIO 		
	Camembert	Fruit de saison BIO 	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sur lit de fruits	
	Fruits de saison	Compote à boire	Fruit de saison	Chocolat + Pain	
	Prince chocolat	Gouda + Pain	Cookies	Jus d'orange 100% pur jus	

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 4 mai 2026 au vendredi 8 mai 2026**



	Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
	Friand au fromage	Radis beurre 	Tomate en salade 	Salade concombre BIO grecque Maison  	
	Goulasch de boeuf 	Omelette Fraiche au fromage BIO 	Filet de poisson sauce beurre blanc 	Filet de poulet	
	Tian aux légumes  	Poêlée ratatouille 	Pommes de terre vapeur persillées 	Risotto de blé 	
	Fruits de saison	Yaourt aromatisé	Banane BIO 	Eclair au chocolat	
<b>Goûter</b>	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Edam BIO + Pain 	Petits suisses nature sucré	Yaourt nature sucré	
	Purée de poire 	Fruits de saison	Muffin	P'ti moelleux nature	






**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 11 mai 2026 au vendredi 15 mai 2026**



	Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
<b>Déjeuner</b>	Taboulé nature	Oeufs durs mayonnaise BIO 	Carottes râpées BIO vinaigrette  	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
	Rôti de dinde LR Sauce Forestière 	Hachis parmentier BIO 	Saucisse de Toulouse		
	Haricots verts BIO persillés 	Salade verte vinaigrette légume 	Coquillettes BIO 		
	Yaourt citron BIO 	Petits suisses nature sucré	Flan nappé caramel		
<b>Goûter</b>	Fruits de saison	Rondelé nature BIO + Pain 	Prince chocolat		
	Cookies	Fruit de saison BIO 	Purée de pomme 		

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 18 mai 2026 au vendredi 22 mai 2026**



	Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
<b>Déjeuner</b>	Betteraves vinaigrette BIO 	Avocat vinaigrette	Saucisson + beurre	Macédoine mayonnaise 	Concombre vinaigrette 
	Rôti de boeuf 	Escalope de dinde Egalim sauce tomate 	Salade de pomme de terre au thon vgte	Ravioli ricotta épinard sauce tomate	Poisson pané + citron 
	Gratin de blettes	Poêlée Tex mex 			Riz basmati
	Yaourt nature sucré	Compote pomme framboise	Banane BIO 	Camembert	Fromage blanc sucré BIO 
<b>Goûter</b>	Chocolat + Pain	Verre de lait	Purée pomme fraise	Yaourt nature sucré	Edam + Pain
	Fruit de saison	Tranche barre Bretonne	Confiture Myrtille collectif + Pain	P'ti moelleux marbré	Fruits de saison









**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 25 mai 2026 au vendredi 29 mai 2026**



	Lundi 25/05	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
<b>Déjeuner</b>	<b>FERIE</b>	Salade verte emmental	Taboulé	<b>SAVEURS INDIENNES</b>	Melon
		Tortilla aux pommes de terre oignons	Cordon bleu de dinde 		Filet de poisson sauce crème 
		Duo poivrons persillés	Epinards à la crème BIO 		Boulgour BIO 
		Yaourt nature sucré	Ananas au sirop		Bûche de chèvre à la coupe
		Kiri + Pain	Petit suisse aromatisé	Fruits de saison	Beurre micro-pain + Pain
		Fruits de saison	Palmito	Cookies	Yaourt vanille BIO 

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 1 juin 2026 au vendredi 5 juin 2026**



	Lundi 01/06	Mardi 02/06	Mercredi 03/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06
<b>Déjeuner</b>	Terrine de légumes mayonnaise	Concombre BIO vinaigrette  	Melon	Friand/feuilleté Hot Dog	Tomate en salade 
	Côte de porc échine	Merguez	Spaghetti bolognaise	Escalope de veau au jus	Poulet sauce Basquaise 
	Gratin de Chou-fleur	Purée		Carottes ail et persil BIO + Crème 	Riz blanc
	Fruit de saison BIO 	Glace Timbale vanille chocolat	Comté portions AOP 	Yaourt aromatisé BIO 	Fromage blanc sur lit de fruits
<b>Goûter</b>	Compote pomme-abricot	Fromage blanc sucré	Banane	Jus de pommes 100% pur jus	Purée pomme-ananas
	Barre céréale chocolat	Miel collectif +Pain	Palet breton	Muffin	Galette bretonne

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 8 juin 2026 au vendredi 12 juin 2026**



	Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
<b>Déjeuner</b>	Taboulé nature	Radis beurre 	Fonds d'artichaut vinaigrette	Pastèque 	Tomate Mozz 
	Filet de poisson sauce beurre blanc 	Escalope de dinde viennoise	Jambon blanc LR 	Quiche au chèvre tomate Maison 	Wings de poulet rôtie Nature 
	Brocolis persillés	Lentilles carottes BIO 	Salade de pates crudité vgt	Salade verte vinaigrette légume 	Pommes paillasson
	Petit suisse aromatisé BIO 	Emmental	Crème dessert chocolat BIO 	Purée de pomme BIO 	Fruits de saison
<b>Goûter</b>	Gouda + Pain	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé
	Purée de poire 	Confiture de fraise collectif + Pain	Mini roulé abricot	Madeleine	Tranche de brioche



**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026**



	Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
<b>Déjeuner</b>	Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème 	Salade de haricots beurre crudités	Melon	Salade verte croustons maïs
	Boulettes d'agneau au jus d'agneau	Chausson de volaille bolognaise	Chipolatas	Bœuf bourguignon	Filet de poisson en marinade 
	Semoule et son bouillon	Petits pois carottes	Ecrasé de pommes de terre 	Carottes vichy	Penne
	Tomme de vache AOP à la coupe 	Yaourt nature sucré	Fruits de saison	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Yaourt aromatisé BIO 
	Fruit de saison	Fruits de saison	Sablé pâtissier	Fruits de saison	Purée pomme fraise 
	Pate à tartiner noisette pot + Pain	P'ti moelleux nature	Fromage blanc sucré	Tranche barre Bretonne	Mimolette + Pain

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026**



	Lundi 22/06	Mardi 23/06	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
<b>Déjeuner</b>	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette 	Betteraves vinaigrette BIO 		Rosette + cornichon
	Rôti de porc au jus	Escalope de dinde Egalim sauce curry 	Pièce de poulet rôtie Egalim 		Filet de poisson en marinade 
	Gratin de blettes	Frites	Riz blanc		Quinoa
	Fruits de saison	Yaourt nature sucré BIO 	Purée de pomme 		Fromage blanc sucré
<b>Goûter</b>	Fromage blanc sucré	Fruit de saison BIO 	Petits suisses nature sucré	Verre de lait	Edam + Pain
	Confiture de fraise collectif + Pain	Petit ecolier	Muffin	Pate à tartiner noisette pot + Pain	Purée pomme-ananas

**MENU MARCHEPRIME ELEM**  
**Du lundi 29 juin 2026 au vendredi 3 juillet 2026**



	Lundi 29/06	Mardi 30/06	Mercredi 01/07	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07
<b>Déjeuner</b>	Salade de haricots beurre crudités	Salade verte croutons maïs	Concombre au maïs BIO vinaigrette  	Oeufs durs mayonnaise BIO 	Melon
	Poulet sauce créole 	Parmentier de poisson carotte et panais 	Escalope de veau haché sauce échalote	Saute de Bœuf saveur du sud	Nuggets de poulet
	Riz thaï		Purée	Haricots plats persillés	Frites
	Fruit de saison BIO 	Petit suisse aromatisé	Ananas au sirop	Edam à la coupe	Glace Timbale vanille chocolat
<b>Goûter</b>	Fromage blanc sucré	Gouda + Pain	Petits suisses nature sucré	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc sucré
	Sablé pâtissier	Fruits de saison	Tranche barre Bretonne	Barre céréale chocolat	Palmito



Agriculture Biologique (AB)



100% légumes frais



Marine Stewardship Council



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Agriculture Biologique européenne



Contient des légumes frais



Fait maison



Viande de Veau Française



Certification Environnementale niv. 2



Volaille Française



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Végétarien



Label Rouge



plat complet



Produit local



Viande Bovine Française