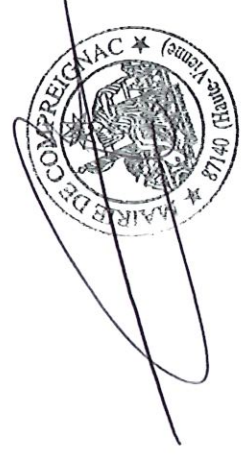


Menus Mars 2026 COMPREIGNAC

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, m^e, élevé et abattu en France,
Veau de moins de 6 mois et demi, m^e, élevé et abattu en France
Pore qualité label, poulet qualité label.
Ces informations ne sont pas contractuelles.
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
10	LUNDI 2 œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi	MARDI 3 salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote kiwi	MERCREDI 4 crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes cambert banane	JEUDI 5 macédoine mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz liegeois vanille	VENREDI 6 Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté élémentines
11	LUNDI 9 salade de petits pois tortellis mozzarella Yaourt nature pomme	MARDI 10 carottes râpées penné rigaté Bolognaise emmental couli de fruit	MERCREDI 11 pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane	JEUDI 12 Mâche en salade aiguillette de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre gâteau basque	VENREDI 13 avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four
12	LUNDI 16 velouté de maïs lasagnes aux légumes yaourt aromatisé poire	MARDI 17 Carottes râpées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelles mousse chocolat langue de chat	MERCREDI 18 betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes cambert élémentine	JEUDI 19 Chou-fleur en bouquet sauce fromage sauces purée emmental compote	VENREDI 20 salade de PDT, ciboulette et échalotes raviolis au saumon crème citronnée yaourt nature sucré banane
13	LUNDI 23 radis au beurre Couscous de légumes Semoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco	MARDI 24 haricots verts vinaigrette sauté de bœuf à la tomate frites ossau iraty ananas	MERCREDI 25 salade verte emmental sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron CROISSANTS	JEUDI 26 Tortis bio* jambon, olives et fromage frais escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi	VENREDI 27 Coeur de palmier vinaigrette moutarde poisson bordelaise Pomme vapeur morbier liegeois chocolat



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/03 au 06/03	œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi	salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote	crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes camembert banane	macédoine mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz liégeois vanille	Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté clémentines
Du 09/03 au 13/03	salade de petits pois tortellis mozzarella Yaourt nature pomme	carottes râpées pennes rigate Bolognaise emmental couli de fruit	pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane	Mâche en salade aiguillette de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre gâteau basque	avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four
Du 16/03 au 20/03	velouté de maïs lasagnes aux légumes yaourt aromatisé poire	Carottes râpées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelles mousse chocolat langue de chat	betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes camembert clémentine	Chou-fleur en bouquet sauce fromage saucisse purée emmental compote	salade de PDT, ciboulette et échalotes raviolis au saumon crème citronnée yaourt nature sucré banane
Du 23/03 au 27/03	radis au beurre Couscous de légumes Semoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco	haricots verts vinaigrette sauté de boeuf à la tomate frites ossau iraty ananas	salade verte emmental sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron CROISSANTS	Tortis bio* jambon, olives et fromage frais escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi	Coeur de palmier vinaigrette moutarde poisson bordelaise Pomme vapeur morbier liégeois chocolat

Le Maire,



Elis Granet
Nutrition & Santé

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Jacques PLEINEVERT

CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 2 MARS
AU 6 MARS

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI	salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes camembert banane MADELEINE AUX OEUFS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI	macédoine mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz 0 liègeois vanille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté clémentines	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi au ☐ repas contient du gluten.



Le Maire,

CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 9 MARS
AU 13 MARS
*_*_*
*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	salade de petits pois tortelis mozzarella Yaourt nature pomme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI	carottes râpées penne rigate Bolognaise emmental couli de fruit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane MADELEINE AUX OEUFS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI	Mâche en salade aiguillette de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre gâteau basque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

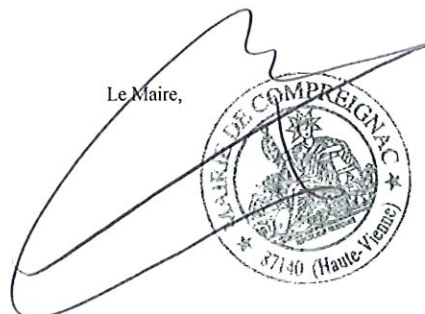
☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 16 MARS
AU 20 MARS

*_*_*

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	velouté de maïs lasagnes aux légumes yaourt aromatisé poire																
MARDI	Carottes râpées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelles mousse chocolat langue de chat																
MERCREDI	betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes camembert clémentine FROMAGE BLANC COULIS																
JEUDI	Chou-fleur en bouquet sauce saucisse purée emmental compote																
VENDREDI	salade de PDT, ciboulette et raviolis au saumon crème citronné yaourt nature sucré banane																

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 23 MARS
AU 27 MARS
*_**
*_**

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	radis au beurre Couscous de légumes Semoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI	haricots verts vinaigrette sauté de boeuf à la tomate frites ossau iraty ananas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	salade verte emmental sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron CROISSANTS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI	Tortis bio* jambon, olives et escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	Coeur de palmier vinaigrette poisson bordelaise Pomme vapeur morbier liegeois chocolat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

