

# MONS EN PEVELE

## Menus du 2 au 6 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		BRETAGNE	
DUO DE CRUDITÉS		POTAGE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULES BOEUF <u>Sv</u> : PAVÉ AU FROMAGE	OMELETTE	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE À LA POMME <u>Sv</u> : BOULES VÉGÉTALES	CARBONARA <u>SV</u> : BOLOGNAISE VÉGÉTALE
PÂTES BIO	POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE	BRUNOISE DE LÉGUMES COEUR DE BLÉ BIO	POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS BLANC	PÂTES AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARMEL	FAR BRETON	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



# MONS EN PEVELE

## Menus du 9 au 13 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	MACÉDOINE DE LÉGUMES			CÉLERI RÉMOULADE
BOULE À L'AGNEAU <u>Sv</u> : FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	JAMBON BRAISÉ <u>Sv</u> : OMELETTE	PARMENTIER	POULET GRAND MÈRE <u>Sv</u> : POISSON PANÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE	RIZ BIO CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE FRITES	SALADE VERTE
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRÈME À LA VANILLE	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



# MONS EN PEVELE

## Menus du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CAROTTES RÂPÉES		MACÉDOINE DE LÉGUMES AU MAÏS		POTAGE AUX LÉGUMES
GRATIN DE POISSON	NORMANDIN AU VEAU AUX OIGNONS <u>SV</u> : BOULETTE VÉGÉTALE	PIZZA AU FROMAGE	TARTIFLETTE <u>SV</u> : TARTIFLETTE AU FROMAGE	CHILI SIN CARNE
POMMES DE TERRE	PÂTES HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	SALADE VERTE POMMES DE TERRE	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE	YAOURT LOCAL	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

# MONS EN PEVELE

## Menus du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			NORMANDIE	REPAS VÉGÉTARIEN
COLESLAW		FEUILLETÉ AU FROMAGE		CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE KNACK <u>SV</u> : BOULES VÉGÉTALES	MEUNIÈRE DE POISSON	POULET RÔTI SAUCE BARBECUE <u>SV</u> : OMELETTE	RÔTI DE PORC AUX POMMES <u>SV</u> : QUENELLE GRATINÉE SANS VIANDE	OMELETTE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BOULGOUR	PÂTES BIO AU FROMAGE	BROCOLIS POMMES DE TERRE	SALADE VERTE FRITES
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL





# MONS EN PEVELE

## Menus du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			PÂQUES	
HARICOTS VERTS EN SALADE			MACÉDOINE AU SURIMI	CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY <u>SV</u> : FILET DE POISSON	TAJINE DE POULET <u>SV</u> : OMELETTE	JAMBON BRAISÉ <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	BOULETTES À L'AGNEAU <u>SV</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	POISSON PANÉ
RIZ EPINARDS	SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	BROCOLIS PÂTES BIO
	FROMAGE	FROMAGE		
CRÈME AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	NID DE PÂQUES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL

PRODUIT LOCAL 

# MONS EN PEVELE

## Menus du 6 au 10 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI DE PÂQUES



SAUTÉ DE BOEUF  
SV: FILET DE  
POISSON

POTAGE TOMATE

AIGUILLETTE DE  
POULET  
SV: BOULETTES  
VÉGÉTALES

COLOMBO DE PORC  
SV: GALETTE  
VÉGÉTALE

CAROTTES RÂPÉES  
VINAIGRETTE

TORTELLINIS  
RICOTTA EPINARD

PÂTES BIO

SEMOULE BIO  
PANAIS

RIZ BIO  
POÊLÉE DE  
LÉGUMES

SALADE VERTE

FROMAGE

FROMAGE

YAOURT  
AROMATISÉ BIO

FRUIT DE SAISON

TARTE NOIX DE  
COCO

FRUIT DE SAISON  
BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

VÉGÉTARIEN

api  
Produit  
Local

LOCAL

api  
Produit  
Local

# MONS EN PEVELE

## 13 au 17 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS VÉGÉTARIEN		
FEUILLETÉ HOT DOG				COLESLAW
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV: BOULES VÉGÉTALES	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CROZIFLETTE SV: CROZIFLETTE AU FROMAGE	WATERZOÏ DE POISSON MSC
CHOU FLEUR GRATINÉ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	PÂTES BIO AU FROMAGE	SALADE VERTE	RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE CAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



# MONS EN PEVELE

## Menus du 20 au 24 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		PAYS BASQUE	
DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF <u>Sv</u> : PAVÉ AU FROMAGE	BOULETTE THAI	SAUCISSE <u>SV</u> : POISSON PANÉ	POULET BASQUAISE <u>Sv</u> : OMELETTE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE
PÂTES BIO	LENTILLES ET CAROTTES	FRITES SALADE VERTE	PIPERADE SEMOULE BIO	BROCOLIS POMMES DE TERRE
		FROMAGE	FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CAMEL	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL

