



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 02 au 06 mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Six de Savoie</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote p/ananas</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Micropain</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc</i>
ENTREES	<i>Haricots verts Bio sauce Bulgare</i>	<i>Velouté de carottes et citrouille</i>	<i>Menu gourmand</i>	<i>Pâté de campagne</i> <i>Saucisson ail cornichon</i> <i>Rillettes de thon</i>	<i>Salade Lorette</i> <i>Champignons vinaigrette</i> <i>Chou rouge mimosa</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Crousti fromage</i> <i>Salade</i>	<i>Sauté de porc à la moutarde</i> <i>Sauté de dinde à la moutarde</i> <i>Filet de colin pané</i> <i>Flageolets</i>	<i>Petit brin de veau</i> <i>lieu sauce citron</i> <i>Frites</i>	<i>Rôti de bœuf</i> <i>Tortillas oignon</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Omelette Bio</i> <i>Gratin dauphinois</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Rondelé au bleu</i> <i>Compote pomme coing</i> <i>Brebicrème</i> <i>Cocktail de fruits</i> <i>Samos</i> <i>Poire au sirop</i>	<i>Semoule au lait</i> <i>Ile flottante</i> <i>Crème caramel</i>	<i>Babybel Bio</i> <i>Kiwi Bio</i>	<i>* Chanteneige Bio</i> <i>* Orange Bio</i> <i>* Chanteneige Bio</i> <i>* Pomme Bio</i> <i>* Chanteneige Bio</i> <i>Kiwi bio</i>	<i>Eclair au chocolat</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Kiwi / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt chocolat / Biscuit</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beignet framboise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Gâteau au yaourt</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>pomme</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 09 au 13 mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Délice à l'emmental</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / fraises</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Kiri</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses aux fruits</i>
ENTREES	<i>Menu Gourmand</i>	<i>Potage tomate vermicelle</i>	<i>Salade chinoise</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Betteraves cuites bio</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Hachis Végé & fromage</i> <i>Salade</i>	<i>Blanquette de veau</i> <i>Blanquette de poisson</i> <i>Quinoa/Cœur de blé</i>	<i>Chipolatas</i> <i>Merguez</i> <i>Crêpe fromage</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Cocotte de saucisse à la tomate</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Nuggets végété</i> <i>Semoule Bio</i>	<i>Poisson à la crème</i> <i>Pommes de terre vapeur</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Glace</i>	<i>Gâteau à la framboise</i>	<i>Pot de crème chocolat</i>	<i>* Camembert Bio</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>* Camembert Bio</i> <i>Compote pomme pruneau</i> <i>* Camembert Bio</i> <i>Pomme cuite</i>	<i>Crème dessert Bio au chocolat</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Cake / Miel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Clémentines</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / Framboise</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 16 au 20 mars 2026 les pesées



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	Lait / Pain Boursin nature	Lait / Pain Compote pommes coing	Lait / Pain Banane / Chocolat	Lait / Pain Pik et croq / Confiture	Lait / Pain Yaourt à boire
ENTREES	Friand au fromage	Soja et tomate vinaigrette Betteraves cuites Salade de lentilles	Taboulé Bio	Œuf dur mayonnaise Filet de sardine Rillettes cornichon	Mélange crudités Concombre vinaigrette Chou rouge
# PLATS ET GARNITURE	Rôti de porc sauce Charcutier Rôti de dinde sauce Charcutier Tarte duo de poisson Pommes cuites	Pane de soja et blé Epinards	Roti de bœuf Beignet de poisson Gratin de courgettes	Couscous poulet Couscous poisson Légumes semoule	Rizotto de saumon
FROMAGES ET DESSERTS	* Kiwi Bio * Pomme Bio * Orange Bio	* Yaourt nature Bio Sablé bio	Fromage blanc Bio Confiture	Petit suisse Cake	Petits suisses aux fruits Bio * Yaourt nature Bio Fromage blanc nature bio
Accueil du Soir	Lait / Pain Banane / Chocolat / Beurre	Lait / Pain Yaourt fermier	Lait / Pain Cake chocolat	Lait / Pain Clémentines / Miel	Lait / Pain Compote pommes bananes

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 23 au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>edam</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes cassis</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Orange / beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>
ENTREES	<i>Salami / sardine Beurre</i> <i>Cœuf dur mayonnaise</i> <i>Sardine au citron</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Avocat vinaigrette</i> <i>Coleslaw</i>	<i>Concombre mimosa</i>	<i>Chou blanc rémoulade</i> <i>Salade de courgettes crues à la Marocaine</i> <i>Céleri râpé mayonnaise</i>	<i>Menu gourmand</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Steak haché</i> <i>Poisson pané</i> <i>Purée à la Crécy</i>	<i>Omelette à la tomate</i> <i>Spaghettis</i>	<i>Lasagnes chèvre courgettes et tomates</i> <i>Salade</i>	<i>Gigot d'agneau sauce abricots</i> <i>Saumon sauce abricot</i> <i>Hariocts blancs</i>	<i>Menu Tachos</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>* Kiri Bio</i> <i>* Pomme</i> <i>* Kiri Bio</i> <i>* Kiwi</i> <i>* Kiri Bio</i> <i>* Orange</i>	<i>Petits suisses nature</i> <i>Madeleine</i> <i>Yaourt bio</i> <i>Madeleine</i> <i>Fromage vanille</i> <i>Madeleine</i>	<i>Cantafras</i> <i>Beignet framboise</i>	<i>Yaourt Bio à la vanille</i> <i>Pot de crème chocolat</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Menu Tachos</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Pomme / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt fermier</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Brioche confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Orange</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes vanille</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR

Menus du 30 mars au 03 avril 2026 (Menu à l'envers)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Chanteneige</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes poires</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Samos Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Babybel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc</i>
ENTREES	<i>Velouté printanier</i>	<i>menu gourmand</i>	<i>Camembert Brownies</i>	<i>Filet de sardine au citron</i>	<i>Duo de céleri</i> <i>Avocat</i> <i>Champignons sauce ciboulette</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Saucisse végété</i> <i>Frites</i>	<i>Raviolis de légumes au fromage</i> <i>Salade</i>	<i>Purée de pommes de terre</i> <i>Crousti fromage</i> <i>Sauté de veau</i>	<i>Poulet basquaise</i> <i>Paupiette de poisson</i> <i>Lentilles</i>	<i>Pavé de lieu</i> <i>Fusilli sauce Arrabbiata</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Petits suisses aux fruits</i> <i>Fromage blanc Bio</i>	<i>Tome blanche</i> <i>Timbale vanille fraise</i>	<i>Carottes rapées</i>	<i>* Clémentines Bio</i> <i>* Pomme Bio</i> <i>* Orange Bio</i>	<i>Petit suisse</i> <i>Chou vanille</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes Fraises</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .



Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 06 au 10 avril 2026 "Caranaval"

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Pik et croq</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>briochette</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Six de Savoie</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses chocolat</i>
ENTREES	<i>Rilles de thon sur toast</i>	<i>Pamplemousse orange</i> <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Carottes râpées</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>	<i>Salade Provençale</i> <i>Taboulé Bio</i> <i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Menu Carnaval</i>
# PLATS ET GARNITURE	<i>Œuf dur à la crème</i> <i>Pommes de terre à l'anglaise</i>	<i>Palette de porc</i> <i>Flanc de dinde</i> <i>Tarte tomate & thon</i> <i>Panaché de haricots</i>	<i>Escalope de volaille sauce aux poivres</i> <i>Nuggets végété</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Tortellinis aux fromages</i>	<i>Menu Carnaval</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>* Emmenthal</i> <i>Ananas</i> <i>* Emmenthal</i> <i>* Poire</i> <i>* Emmenthal</i> <i>* Clémentines</i>	<i>Crème dessert bio vanille</i>	<i>Petites suisses nature Bio</i> <i>Sablés Bio</i>	<i>* Orange Bio</i> <i>* Pomme Bio</i> <i>* Banane Bio</i>	<i>Menu Carnaval</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Chocolat / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Miel / Kiwi</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes pruneaux</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Le plat est servi en fonction du régime alimentaire choisi au moment de l'inscription à la restauration scolaire.

*** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles .**

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

