










LANDAS ECOLE JEAN MACE T 2
Du 25/05/2026 au 29/05/2026


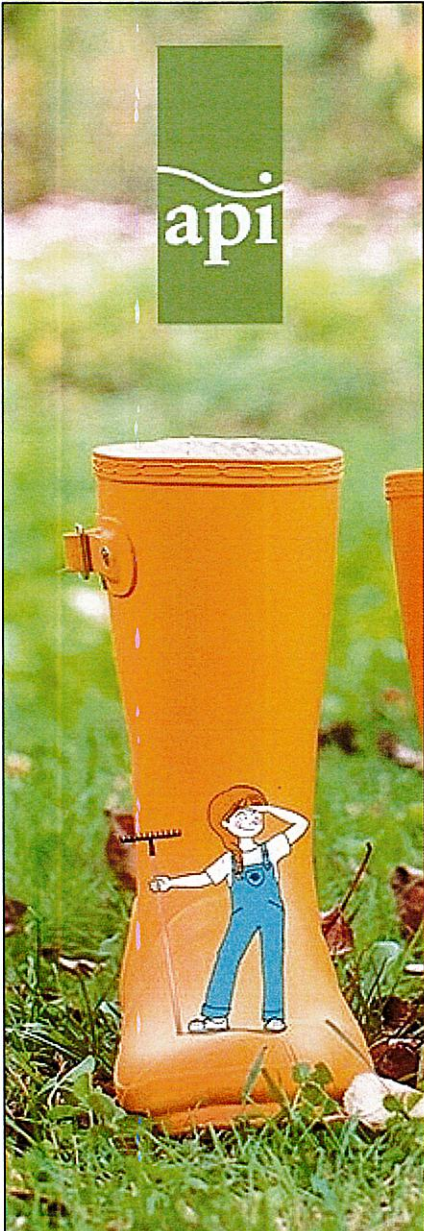



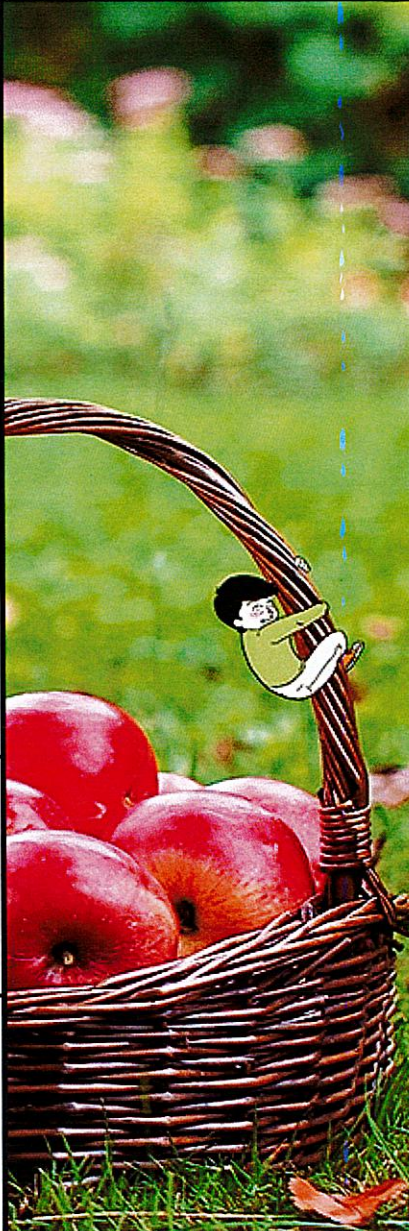












Primaire

	Lundi		
	Mardi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage, fines herbes  Mousse au chocolat au lait *</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Bouchées de légumes - Sauce raz el hanout Semoule Bio  Saint Môret Bio  Fruit de saison *</p>	
	Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (Farine, Œufs BIO)   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce barbecue (viande) /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue (poisson) Haricots verts Bio à l'échalote  Pommes de terre BIO vapeur  Compote pomme Bio  *</p>	

 **Bio**  Produit labellisé  Plat signature  Origine France

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*










LANDAS ECOLE JEAN MACE T 2
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

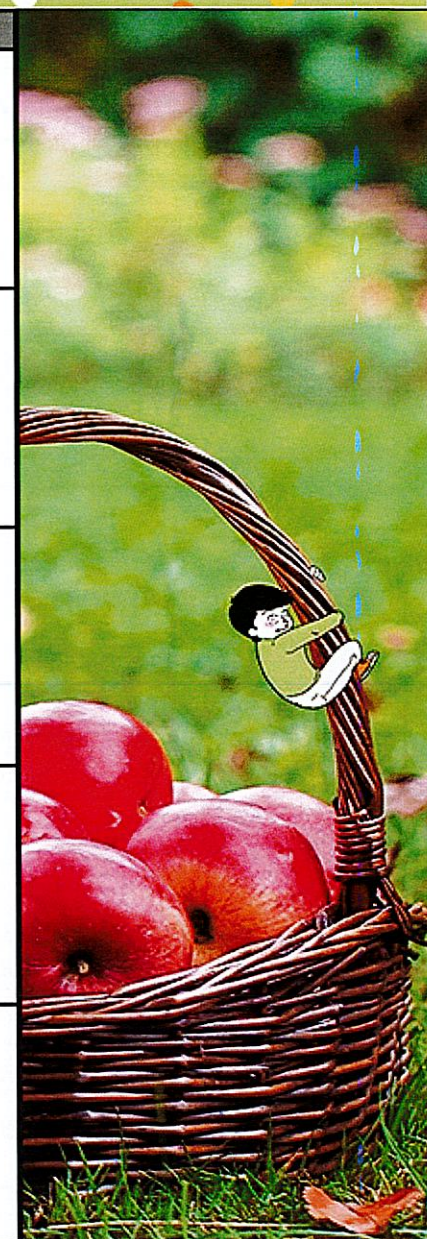
		Primaire	
 	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella  Salade de fruits frais *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette au pesto Sauté de boeuf   - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC  - Façon carbonade Frites des Hauts de France  Yaourt nature de la Ferme Jean Jean   *	
	Mercredi		
	Jeudi	Laitue - Vinaigrette au basilic Boulette de porc façon tomate farcie  /Émincé de pois sur lit de tomates fraîches Riz Bio Pilaf  Mimolette Bio  *	
	Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Poisson blanc meunière MSC  Pommes de terre boulangère Gâteau du chef des îles (ananas et coco) (Farine, œufs Bio)   *	

 **Bio**  **Régional**  **Produit labellisé**  **Origine France**  **Plat signature**

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

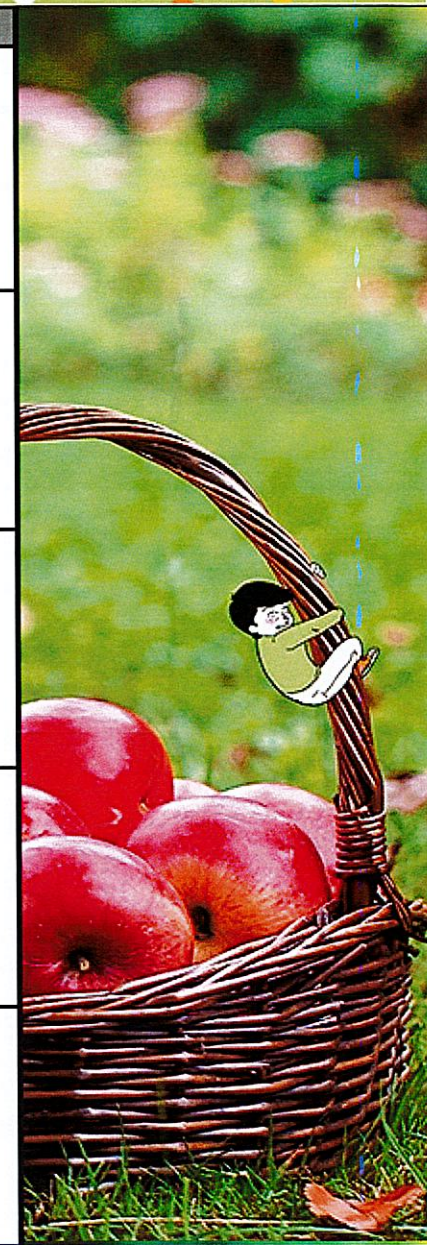
LANDAS ECOLE JEAN MACE T 2
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

		Primaire
	Lundi	Carotte Bio et chou râpé , mayonnaise   Carottes et pois chiches Bio sauce tajine  Semoule Bio  Ile flottante - Crème anglaise *
	Mardi	Tomates - Vinaigrette aux fines herbes Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare  /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare  Pommes de terre rissolées Fruit de saison *
	Mercredi	
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Salade batavia - Vinaigrette Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade  Pommes de terre Bio vapeur  Fruit de saison *
	Vendredi	Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent) /Chili sin carne Riz Bio Pilaf  Flan caramel du chef (Œufs Bio)   *



LANDAS ECOLE JEAN MACE T 2
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Primaire	
Lundi	<p>Chipolatas 🇫🇷 /Bouchées mozzarella tomate basilic Lingots du Nord LR sauce tomate 🇫🇷 🇫🇷 Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷 Brie Bio de Vendeville 🇫🇷 🇫🇷 Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Marmite de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce curry, carottes Semoule Bio 🇫🇷 Yaourt sucré *</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette à l'échalote Galette végétarienne du chef au boulgour Bio 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce ketchup Fusilli Bio 🇫🇷 Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 🇫🇷 *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain 🇫🇷 Sauté de volaille 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Fricassée de poisson MSC 🇫🇷 - Sauce Blackwell Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches 🇫🇷 Fruit de saison *</p>

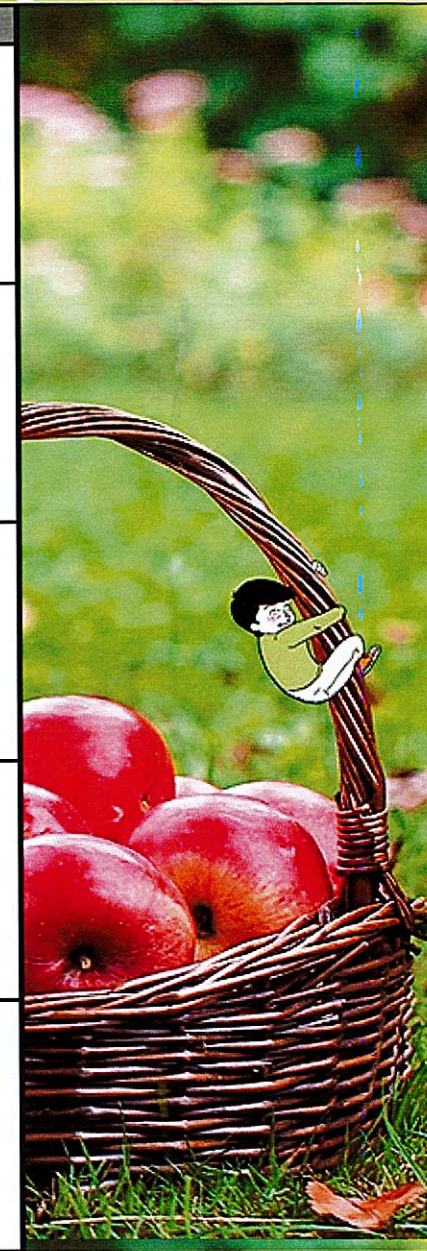
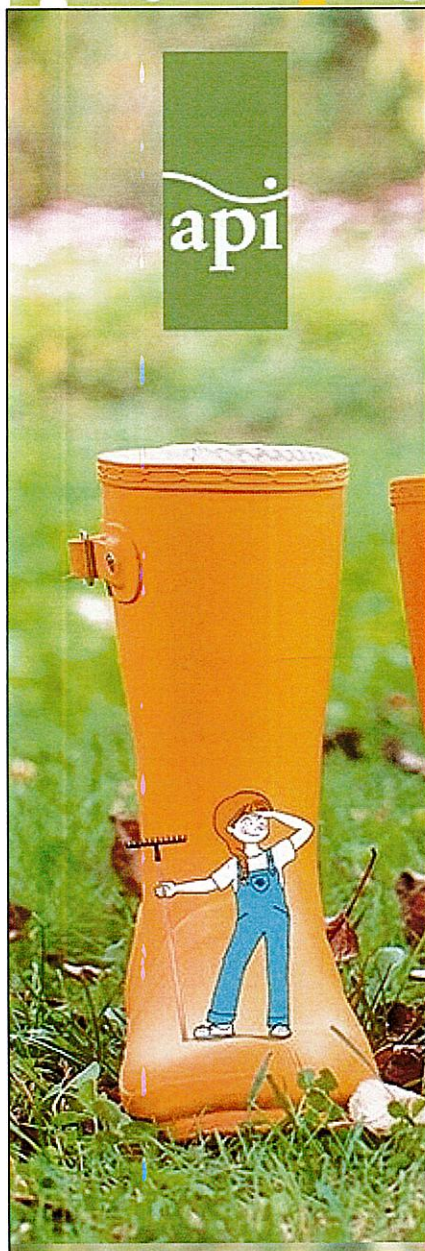


🇫🇷 Régional 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Plat signature 🇫🇷 Origine France

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

LANDAS ECOLE JEAN MACÉ T 2
Du 22/06/2026 au 26/06/2026





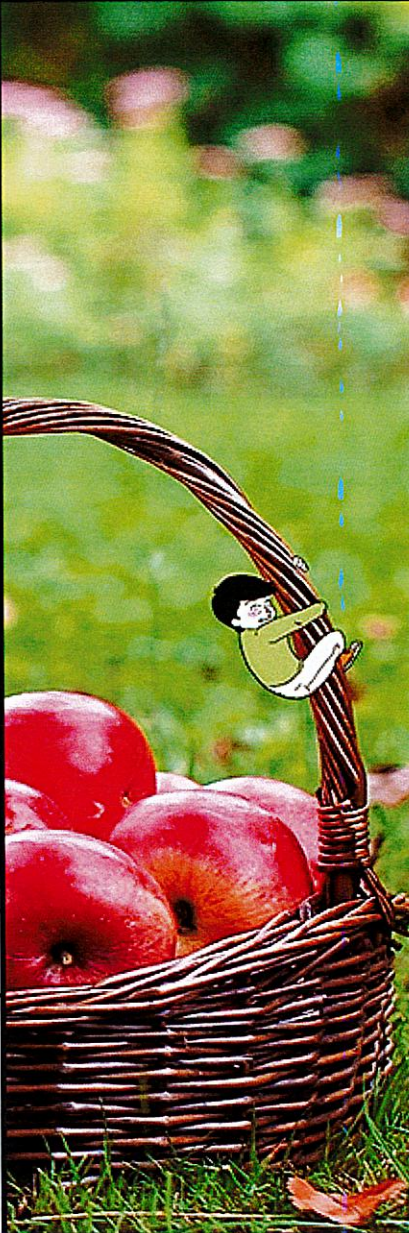








Primaire	
Lundi	Perles de pâtes sauce cocktail Cordon bleu de dinde  /Nuggets végétarien de blé Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre bio  Fruit de saison *
Mardi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de limande MSC  - Sauce à l'oseille Riz Bio Pilaf  Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)  *
Mercredi	
Jeudi	Salade batavia - Vinaigrette façon caesar Omelette Bio à l' emmental Bio   Pommes de terre sautées Sauce mayonnaise Banane Bio  *
Vendredi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Allumettes de porc façon carbonara  /Thon façon carbonara  Coquillettes Bio aux pois chiches Bio  emmental Bio râpé  Muffin aux fruits rouges (Farine, Œufs Bio)   *



 Origine France  Bio  Régional  Produit labellisé  Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*

LANDAS ECOLE JEAN MACE T 2
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

		Primaire	
 	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille Semoule Bio  Flan nappé caramel *	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Paupiette de veau  - Sauce stromboli /Quenelles natures - Sauce stromboli Purée de pommes de terre au lait Vache qui rit Bio  *	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail Emincé de filet de poulet  - Sauce cheddar à l'ancienne (viande) /Marmite de poisson MSC  - Sauce cheddar à l'ancienne (poisson) Macaronis Bio  Yaourt sucré *	
	Vendredi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette Pizza au thon, fromage et tomate (Farine Bio)   Fruit de saison *	

 **Bio**  Origine France  Produit labellisé  Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*