

Semaine du 23 au 27 février 2026

Charades

**Mon premier est le contraire de gagne.
Mon second est le nom des poils de la paupière.
Mon tout est une herbe aromatique.**

**Mon premier est l'autre nom pour un bus.
Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets.
Mon tout est un légume qui croque sous la dent.**

Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

Persil - Carotte - Laitue


	Lundi 23 février	Mardi 24 février		Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Haricots coco vinaigrette	Potage de légumes bio		Chou blanc vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola		Saucisse aux Lentilles bio	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	Salade verte bio			Salade verte bio
Fromage		Végétarien			
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau maison		Fromage blanc bio Au miel	Fruit bio
Goûter	Biscuit Lait compote	Biscuit Fruit Sirop à l'eau		Lait Gâteau maison Fruit	Pain beurre Banane Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes bio râpées vinaigrette		 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i>  <i>le 1er mars,</i> <i>c'est la journée</i> <i>mondiale du</i> <i>compliment.</i> <i>vous êtes beaux</i> <i>merci pour ta gentillesse</i> <i>tu es agréable</i> 	Salade de blé, olives, thon	
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce ciboulette		Blanquette de dinde	Sauté de bœuf bio à la flamande
Garniture	Salade bio	Riz pilaf bio		Carottes bio Vichy	Pomme de terre bio vapeur
Fromage	Végétarien	Fromage			Fromage bio
Dessert	Liégeois chocolat	Quartier de pommes bio caramélisées		Fruit	Yaourt bio aromatisé
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau maison Sirop Fruit	Fruit Pain Fromage	Biscuit Fromage blanc Fruit	








Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	 Concombre bio à la crème				 <i>Végétarien</i>
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		Gratin de choux-fleurs, brocolis, emmental	 Cuisse de poulet bio rôti
Garniture		Julienne de légumes		 Salade verte bio	Frites
Fromage		 Fromage bio		Petit suisse	
Dessert	Compote	 Yaourt bio aromatisé		Fruit	Brioche perdue
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit		Compote Biscuit Fruit	Biscuit Compote Lait






Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée		<i>Végétarien</i>	Paté de campagne	THEME MAROC
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrêné)	Pizza margarita	Poisson à la crème ciboulette	Tajine de poulet aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz bio	 Salade verte bio	 Pâtes bio	 Semoule bio
Fromage	 Fromage bio	 Fromage blanc sucré bio		 Fromage bio
Dessert	Compote	Fruit	Panna cotta et son coulis	Orange
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Laitage Fruit	Gâteau maison Produit laitier Sirop à l'eau	Lait chocolat Pain Confiture



Repas marocain



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée		<i>Végétarien</i>	 Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Surimi mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte bio emmental bio sauce blanche
Plat	Merlu sauce chorizo	Quiche sans pâte aux petits légumes		Sauté de bœuf bio au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz bio créole	Salade bio		Semoule bio	Potatoes
Fromage	Fromage bio	Petit suisse			
Dessert	Fruit	Banane bio au chocolat		Yaourt bio sucré	Compote
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage sirop		Gâteau maison Sirop Fruit	Pain Confiture Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée			<p>JOYEUSES Pâques</p>	Taboulé aux herbes	
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf bio aux épices		Pizza aux trois fromages	Colin sauce curcuma
Garniture	Haricots verts	Boulgour bio		Salade verte bio	Epinards à la crème
Fromage	Fromage	Fromage bio		Végétarien	Fromage bio
Dessert	Crème dessert	Yaourt bio aromatisé		Fruit	Gâteau au chocolat
Goûter	Biscuit Laitage Fruit	Pain Fromage Compote		Gâteau maison Laitage Fruit	Pain Confiture Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison