

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola
Garniture	Petits pois	Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau citron

tu es formidable  
bravo pour ton travail  
le 1er mars,  
c'est la journée  
mondiale du  
compliment.  
vous êtes beaux  
merci pour ta gentillesse  
tu es agréable

	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Céleri vinaigrette
Plat	Saucisse de volaille	Sauté de bœuf à la tomate
Garniture	Lentilles bio	Haricots Beurre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème à la vanille



## BON APPÉTIT !




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		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<b>Entrée</b>	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	<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.</p> <p>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> 	Salade de blé bio, maïs, thon	Chou fleur aux herbes
<b>Plat</b>	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf bio
<b>Garniture</b>	Salade Végétarien	Riz pilaf bio		Carottes vichy	Salade
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos		Cake aux fruits	Fruit



## BON APPÉTIT !




VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Cerelles


Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé



## Repas marocain



	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Coleslaw	<b>THEME MAROC</b> Salade Marocaine aux épices
Plat	Risotto crémeux aux poireaux et lardons	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture		 Semoule bio <b>Vegetarien</b>
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	Salade d'oranges à la cannelle



# BON APPÉTIT !



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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine

Cerelles

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes, tomates et basilic	<p><b>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</b></p>  <p>Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.</p>	Pâté de foi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené de boeuf)	Pizza margarita		 Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab sauce kebab
Garniture	 Riz bio Végétarien	Salade verte			Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Yaourt bio	Fruit		Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes



## BON APPÉTIT !



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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade verte mimolette 	Lentilles vertes bio  vinaigrette 	 <p>JOYEUSES Pâques</p>	Surimi mayonnaise	Salade de chèvre chaud et croutons 
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		 Bœuf bio  au paprika	Colin sauce crème 
Garniture	 Riz créole bio	Salade Végétarien 		Haricots verts 	 Blé au curry bio
Fromage	Fromage	Petit suisse 		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat 		Fruit	Gâteau aux pommes



## BON APPÉTIT !



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 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril	
Entrée		MENU DE PAQUES	   	AB Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette	
Plat		Pâté de pâques		Quiche de carottes emmental au curry	AB Pennes Bolognaise	
Garniture		Salade		Salade verte		
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau au chocolat			AB Yourte bio	Fruit



## BON APPÉTIT !

