

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
Chou blanc vinaigrette	Céleri vinaigrette
Saucisse de volaille	Sauté de bœuf à la tomate
 Lentilles bio	Haricots Beurre
Fromage	Fromage
Fruit	Crème à la vanille



BON APPÉTIT !



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron
Garniture	Salade Végétarien	Riz pilaf bio
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos

La recette des oeufs au lait

pour 6 personnes

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.

Régale-toi !



Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade de blé bio, maïs, thon	Chou fleur aux herbes
Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf bio
Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage
Cake aux fruits	Fruit



BON APPÉTIT !





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
Coleslaw	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Risotto crémeux aux poireaux et lardons	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
	 Semoule bio Végétarien
Fromage	Fromage
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



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes, tomates et basilic		Pâté de foi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	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	Fruit		Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes



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 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes bio vinaigrette
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes
Garniture	Riz créole bio	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit	Banane au chocolat



Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Surimi mayonnaise	Salade de chèvre chaud et croutons
Bœuf bio au paprika	Colin sauce crème
Haricots verts	Riz au curry bio
Fromage	
Fruit	Gâteau aux pommes



BON APPÉTIT !



Vendredi 10 avril

Entrée



MENU DE PAQUES

Carottes râpées

Plat

Pâté de pâques 🌿



Garniture

Salade 

Fromage

Fromage



Dessert

Gâteau au chocolat



 Taboulé aux herbes 

Chou-fleur vinaigrette

Quiche de carottes
emmental au curry

 Pennes Bolognese 

Salade verte

Végétarien

Fromage



Fruit

BON APPÉTIT !

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

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.