

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

69%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Céleri rémoulade	Potage aux légumes	 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 	Chou rouge vinaigrette	Haricots Coco Vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patate douce au gorgonzola		Saucisse de volaille	Roti de porc à la moutarde
Garniture	Petits pois carotte	Salade verte Végétarien		Lentilles bio	Haricots verts
Fromage	Saint Nectaire	Petit suisse		Montcadi	Camembert bio
Dessert	Fruit au sirop	Gâteaux au citron		Fromage blanc au miel	Clafoutis 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

64%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre	Cake au fromage	<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> 	Rémoulade de céleri aux pommes	Salade sucré salé à l'ananas (Cœur de palmier, salade, ananas)
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud sauce curry		Risotto crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
Garniture		Julienne de légumes		<i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		fromage	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt bio aromatisé		Crème vanille	Brioche perdue au chocolat



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

67% fait maison
cette semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic
Plat	Chili con Carne (Haricots rouges maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita
Garniture	Riz	Salade verte
Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	 Yaourt bio aromatisé



Repas marocain



	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Pâté de foie	THEME MAROC Salade Marocaine Crudités aux épices
Plat	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture		Semoule Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Panna cotta et son coulis	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

63%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras 🌿	Lentilles vertes vinaigrette 🌿	<p>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</p>  <p>Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.</p>	Surimi mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche 🌿
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole 🌿	Quiche sans pâte aux petits légumes 🌿		Sauté de bœuf au paprika 🌿	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab 🌿
Garniture	Riz créole 🌿	Salade Végétarien		Semoule	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat 🌿		 Yaourt bio sucré	Beignets 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

69%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge vinaigrette		Salade de boulgour maïs échalotes	Salade de chèvre chaud
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf au Cola		Quiche de carottes emmental	Feuilleté de colin façon Kouloubiac
Garniture	Haricots verts	Ecrasé de pomme de terre		Salade verte Végétarien	Riz au curcuma
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc bio confiture de Fraise		Sévilan (gâteau à l'orange)	Crème au caramel



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