

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots rouge maïs vinaigrette Salade de riz emmental	Pâté de foie cornichon Pâté de campagne	Chou chinois Mayo-Curry Chou blanc vinaigrette	Céleri rémoulade Pamplemousse
Plat	Nuggets de volaille / omelette nature	Pilons de poulet aux herbes Poisson du jour sauce Aneth	Saucisse fumée	Poisson du jour beurre blanc Sauté de Bœuf bio à l'ail
Garniture	Petits pois pommes vapeurs	Coquille et choux fleur	Curry de lentilles vertes Carottes et lentilles	Riz brocolis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fruit au sirop / compote Fruit de saison	Gâteau au citron Fruit de saison	Fromage blanc au miel et salade de fruits Fruit de saison	Smoothie à la banane / crème vanille Fruit de saison

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 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Chou chinois vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette Surimi mayonnaise	Salade de blé aux petits légumes Salade de perles au thon	Chou rouge vinaigrette Chou fleur aux herbes
Plat	Sauté de dinde au curry Quiche aux trois fromages <i>Végétarien</i>	Parmentier à l'effiloché de bœuf bio Poisson sauce citron <i>AB</i>	<i>Végétarien</i> Lasagnes épinards mozzarella Dinde façon marengo	Poisson du jour sauce citronnée Merguez
Garniture	<i>AB</i> Salade et semoule	Purée et poêlée de légumes	<i>AB</i> Pâtes et épinard à la crème	Pommes rissolées
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Compote et Panna cotta confiture Fruit de saison	Semoule au lait et pomme caramélisée Fruit de saison	Cakes aux fruits et yaourt aromatisé Fruit de saison	Mousse chocolat <i>AB</i> Fruit de saison

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 16 au 20 mars 2026



	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombre à la crème Salade d'endives mayonnaise	Salade façon Liégeoise (pomme de terre Haricot vert) Salade piémontaise	Coleslaw Radis rose	THEME MAROC Crudités variées aux épices Salade Marocaine
Plat	Jambon grill  Gratin de pâtes aux fromages	Sauté de dinde à la crème Poisson du jour Sauce curry	 Bœuf bio provençal Calamars à la romaine	Tajine de poulet aux 4 épices  Tajines de légumes aux 4 épices amandes et fruits secs
Garniture	Salsifis et coquillettes	 Julienne de légumes et riz	Piperade Pomme vapeur	 Semoule et légumes tajine
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Compote Ile flottante Fruit de saison	Clafoutis aux fruits Fruit de saison	Gâteau marbré yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade d'oranges à la cannelle Fruit de saison

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 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Œuf mayonnaise  Betterave vinaigrette	Salade de verte maïs des de jambon Salade de chou chinois vinaigrette	Céleri rémoulade Carotte au jus d'orange	Salade verte emmental Pizza Margarita
Plat	 Chili Sin Carne et chili con carné (Haricot rouge,maïs, poivrons,tomates)	Poisson du jour à l'aneth Sauté de porc au Romarin	 Omelettes aux fromages Poulet basquaise	Emincé de Bœuf façon Kebab
Garniture	 Riz	 Tortis haricots beurre à l'ail	Blé et poivrons sautés	Fish and chips Pommes rissolées / tomates provençales
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	 Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Liégeois vanille ou chocolat Fruit de saison	Biscuit roulé confiture Fruit de saison	Fromage blanc confiture et Rocher coco Fruit de saison	

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	Jeudi 02 mars	Vendredi 03 mars
Entrée	Salade d'endive dés de jambon  Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail Pâté de campagne	Toast chèvre chaud Toast camembert chaud	VENDREDI SAINT Haricots beurre vinaigrette Macédoine mayonnaise
Plat	 Quiche aux légumes Rougail saucisse	Poisson du jour sauce tomatée Lasagnes de bœuf	Sauté de dinde au curry  Gratin de chou fleur à la mimolette	Poisson du jour sauce tomates  et bœuf bio carotte
Garniture	 Riz créole et légumes rougail	 Salade et pâtes	Haricots verts et boulgour	 Carottes à la crème Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Tiramisu spéculoos et semoule au lait vanille Fruit de saison	Banane au chocolat et gaufre Fruit de saison	Compote	Tarte aux pommes Fruit de saison

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 06 au 10 avril 2026

	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		OUVERTURE EXCEPTIONNELLE Surimi mayonnaise Salade verte emmental maïs	Salade de boulgour aux herbes  Taboulé aux petits légumes	Céleri et Pommes Granny Mousse de betteraves
Plat		 Tortilla aux fromages Steak haché au jus	 Quiche de carottes emmental au curry Chipolatas aux herbes	 Pennes Bolognaïse Poisson du jour sauce basilic
Garniture	MENU DE PÂQUES	 Semoule et petits pois	Salade verte et pomme de terre rissolées	 Pennes et poêlée de légumes
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert		Biscuit Salade de fruits Fruit de saison	Yaourt aromatisé et Gâteau des îles Fruit de saison	Flan pâtissier Fruit de saison

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.