






















Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Pâté de foie cornichon	 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i>  <i>le 1er mars,</i> <i>c'est la journée mondiale du compliment.</i> <i>vous êtes beaux</i> <i>merci pour ta gentillesse</i>  <i>tu es agréable</i>	Chou Blanc vinaigrette 	
Plat	Nuggets de volaille	Poisson du jour sauce Aneth 		Curry  de lentilles vertes	Sauté de Bœuf à l'ail 
Garniture	Petits pois  pommes vapeurs	 Coquillette et choux fleur 		Carottes	 Riz brocolis 
Fromage	Fromage			 Végétarien	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Petit suisse		 Fromage blanc	Smoothie banane 

## BON APPÉTIT !

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> 		Chou rouge vinaigrette 	
<b>Plat</b>	Quiche aux trois fromages 	Parmentier à l'effiloché de Bœuf 			Dinde façon marengo 	Poisson du jour sauce Citronnée 
<b>Garniture</b>	 Salade 			 Pâtes et épinard à la crème 		Pommes rissolées 
<b>Fromage</b>	 Végétarien				Fromage	
<b>Dessert</b>	Compote 	Fruit de saison			Cake aux fruits 	Yaourt nature sucré



## BON APPÉTIT !



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 façon Liégeoise (pomme de terre Haricot vert)	  <b>Repas marocain</b> 		<b>THEME MAROC</b>
Plat	 Gratin de pâtes aux fromages	Poisson du jour Sauce curry		 Bœuf Bio provençal	Tajine de poulet aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture	Salsifis	Julienne de légumes  et riz		Piperade Pomme vapeur	 Semoule et légumes tajine
Fromage	<i>Végétarien</i>			Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Petit suisse		Gâteau marbré	Salade d'orange à la cannelle



## BON APPÉTIT !



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
<b>Entrée</b>	 Betterave vinaigrette	Salade de verte maïs dés de jambon	<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>		<u>MENU FAST FOOD</u> Salade verte emmental
<b>Plat</b>	Chili Sin Carne (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	Poisson du jour		Poulet basquaise	Emincé de Bœuf façon kébab
<b>Garniture</b>	 Riz	 Tortis haricots beurre à l'ail		Blé et poivrons sautés	Pommes rissolées tomates provençales
<b>Fromage</b>	Végétarien			Fromage	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Yaourt		 Fromage blanc confiture	Fruit de saison



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

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				<p><i>Végétarien</i></p>	Macédoine mayonnaise
Plat	Rougail saucisse	Lasagnes de bœuf		Gratin de chou fleur à la mimolette	Poisson du jour sauce tomates
Garniture	Riz créole légumes rougail	Salade		Haricots verts et boulgour	Purée de pomme de terre Carottes à la crème
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Compote	Fruit de saison



## 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



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		<b>MENU DE PÂQUES</b>	Surimi mayonnaise	 Taboulé aux petits légumes	Céleri et pommes Granny
Plat		Pâté de pâques 	St Haché au jus	Quiche de carottes emmental au curry 	Poisson du jour sauce basilic 
Garniture	FERIE	Printanière  de légumes	 Semoule Et petits pois	 Salade verte	 Pennes  et poêlée de légumes
Fromage		Fromage	Fromage	 Végétarien	Fromage
Dessert		Gâteau  au chocolat	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé	



## 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