

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc aux herbes et curry	Haricots verts mimosa et ciboulette	Macédoine, mayonnaise	Salade de blé, olives, thon et basilic	Salade Ruska (pomme de terre carotte cornichon œuf dur)
Plat	Haut de cuisse de poulet rôti Miel	Pavé de colin vapeur sauce citronnée	Quiche aux trois fromages	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Petits pois	Riz pilaf	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Emmental	Tomme d'Auvergne	Gouda	Mimolette	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé bio des Pré Joly	Fruit	Riz au lait bio des Pré joly	Compote pommes maison	Crème desserts bio des Pré Joly chocolat
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain-beurre Chocolat Yaourt nature sucré Bio des Pré joly	Gâteau au yaourt Lait Bio Fruit	Compote Pain Fromage	Madeleine Fromage blanc Fruit

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	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre, Haricot vert et lardons)	Velouté de légumes	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Cabillaud sauce curry	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Risotto crémeux aux poireaux	Emincé de bœuf à la crème Forestière	Pilons de poulet rôti et son jus
Garniture	Julienne de légumes	 Végétarien		Duo Brocolis et choux fleur	Frites
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Emmental	Buche de chèvre	Fromage
Dessert	Compote pommes bananes	Yaourt bio aromatisé Bio des Pré Joly	Far Breton	Crème dessert vanille des Pré Joly bio	Fruit
Goûter	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau aux poires Compote Pommes Sirop	Compote Poires pain - beurre Fruit	Moelleux abricot Compote Lait

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	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betterave vinaigrette aux herbes	Velouté de tomates	Salade de Tortis, olives et basilic	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine	Pâté de campagne
Plat	Cordon bleu	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza jambon et mozzarella	Tajine de légumes aux 4 épices, fruits secs	Poisson du jour crème de ciboulette
Garniture	Haricots beurrés persillés	Riz	Salade verte	Semoule <i>Vegetarien</i>	Epinards à la crème
Fromage	Emmental	Tomme d'auvergne	Coulommiers	Fromage	Mimolette
Dessert	Riz au lait bio des prés joly	Yaourt bio Vanille des Prés Joly	Panna cotta et son coulis framboise	Gâteau à l'orange	Fruit
Goûter	Pain- beurre Confiture Lait	Cake au citron Fromage blanc Jus de fruits	Sirop Pain Fromage	Madeleine Yaourt bio nature sucré Fruit	Lait chocolat Pain Confiture

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	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail	Carottes et céleris râpés	Velouté de légumes	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche menthe
Plat	Poulet à l'espagnole	Poisson Pané	Quiche sans pâte aux petits légumes	Sauté de bœuf au paprika	Lamelles de kebab, oignons et poivrons Sauce kebab
Garniture	Blé	Purée de carottes pommes de terre	Salade Végétarien	Haricots beurre persillade	Frites
Fromage	Buche de chèvre	Emmental	Vache qui rit	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse chocolat	Yaourt bio des Prés Joly sucré	Fruit
Goûter	Gaufrette vanille Lait Compote pommes	Pain Fromage sirop	Moelleux fourré fraise Fromage blanc Fruit	Pain-beurre Sirop Compote poires	Quatre quarts Lait bio Fruit

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	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Crêpe fourrée emmental	Chou blanc vinaigrette, herbes et raisins	Taboulé aux herbes	Concombre à la crème et ciboulette	Salade et mousse de chèvre
Plat	Chipolatas aux herbes, jus brun	Sauté de bœuf aux épices	Quiche carottes et emmental	Sauté de porc à la moutarde	Colin sauce hollandaise
Garniture	Haricots verts	Boullgour	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Pommes rissolées	Epinard à la crème
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Vache qui rit	Bleu	Fromage
Dessert	Compote pommes bananes	Yaourt bio aromatisé Fraise des Prés Joly	Gâteau au yaourt	Crème dessert Bio des Prés Joly Vanille	Fruit
Goûter	Palmiers Yaourt bio vanille Fruit	Pain Fromage Compote pommes	Pain Confiture Lait Bio Compote pommes fraise	Madeleine Yaourt bio nature sucré Jus de fruits	Gâteau aux pommes Lait Fruit

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	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Rosette beurre	Céleri rémoulade aux herbes	MENU DE PAQUES Flan d'asperge	Salade de chou rouge vinaigrette
Plat		 Haut de cuisse Forestière	Parmentier pommes de terre et lentilles aux herbes	Pâté de pâque en plat chaud	 Sauté de Bœuf à la tomate
Garniture	FERIE	Frites	Salade verte <i>Végétarien</i>	Salade verte	Tortis
Fromage		Emmental	Camembert	Saint Nectaire	Buche de chèvre
Dessert		Fruit	 Crème dessert vanille Bio des Prés Joly	Gâteau chocolat	 Yaourt sucré bio des pré Joly
Goûter		Pain Fromage Sirop	Pain-beurre Confiture Fromage blanc	Madeleine Fruit  Lait bio	Cake chocolat fruit Lait

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 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette aux herbes	Surimi et fromage blanc à l'aneth	Salade de lentilles aux petits légumes	Salade de pommes de terre & petits pois	Salade croûton mimolette et vinaigrette
Plat	Steak haché de veau jus	Sauté de dinde Marengo	Baguette béchamel mozzarella et pommes de terre	Sauté de bœuf poivrons et olives	Poisson Pané
Garniture	Pommes sautées	Julienne de légumes	Salade verte	Fusilis	Brocolis
Fromage	Tomme d'Auvergne	Emmental	Mimolette <i>Vegetarien</i>	Buche de chèvre	Fromage
Dessert	Compote de poires	Crème dessert Bio Chocolat des Prés Joly	Salade de fruits frais	Riz au lait Bio des Prés Joly	fruit
Goûter	fruit Madeleine Lait bio	Yaourt bio vanille Gaufrette chocolat Sirop	Pain Fromage Fromage blanc sucré	Pain - beurre Jus de fruits Lait BIO	Pain-beurre Chocolat Lait