

Semaine du 23 au 27 février 2026

## Charades

Mon premier est le contraire de gagne.  
Mon second est le nom des poils de la paupière.  
Mon tout est une herbe aromatique.

Mon premier est l'autre nom pour un bus.  
Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets.  
Mon tout est un légume qui croque sous la dent.

Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

Persil - Carotte - Laitue

Mardi 24 février

Haricots verts vinaigrette  
Salade composée

Gratin de pomme de terre au gorgonzola

Végétarien

Petit suisse

Gâteau au citron

Lundi 23 février

Bouillon de légumes aux vermicelles  
Potage aux légumes

Nuggets de poisson

Poêlé de légumes

Fromage

Fromage blanc  
Au miel

Jeudi 26 février

Carottes râpées  
Chou blanc vinaigrette

Chipolatas

AB Lentilles bio

Fromage

Fruit de saison

Vendredi 27 février

Rillettes de thon  
Rillettes de sardines

Croque monsieur

Salade verte

Fromage

Clafoutis aux mirabelles

# BON APPÉTIT !

Semaine du 02 au 06 mars 2026

|           | Lundi 02 mars                                  | Mardi 03 mars                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Jeudi 05 mars                                                                                             | Vendredi 06 mars                                                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Macédoine vinaigrette<br>Concombre vinaigrette | Betterave mimosa<br>Œuf mayonnaise                                                              | <br><i>tu es formidable</i><br><i>bravo pour ton travail</i><br><br><i>le 1er mars,</i><br><i>c'est la journée</i><br><i>mondiale du</i><br><i>compliment.</i><br><i>vous êtes beaux</i><br><i>merci pour ta gentillesse</i><br><br><i>tu es agréable</i> | Salade de blé, olives, dés<br>jambon<br>Salade de perles,<br>petits légumes, maïs                         | Salade de surimi et riz<br>Chou fleur vinaigrette                                                                                      |
| Plat      | Omelette<br>aux trois fromages                 | Poisson<br>sauce citron                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Blanquette<br>de dinde                                                                                    | Hachis<br>Parmentier de bœuf                                                                                                           |
| Garniture | Salade<br><i>Végétarien</i>                    |  Riz bio pilaf |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  Carottes<br>bio Vichy | Salade                                                                                                                                 |
| Fromage   | Fromage                                        | Fromage                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Fromage                                                                                                   | Fromage                                                                                                                                |
| Dessert   | Riz<br>au lait caramel                         | Quartier de pommes<br>caramélisées brisure de<br>spéculos                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Salade<br>de Fruit frais                                                                                  |  Yaourt aromatisé bio<br>La ferme de l'airvaudais |



## BON APPÉTIT !



Semaine du 09 au 13 mars 2026

|           | Lundi 09 mars                                          | Mardi 10 mars                                                                                                           |
|-----------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Salade de laitue<br>aux dés d'emmental<br>Radis beurre | Cake aux olives<br>Cake au fromage                                                                                      |
| Plat      | Gratin de pâtes<br>aux dés de jambon                   | Merlu<br>Sauce curry                                                                                                    |
| Garniture |                                                        | Julienne de légumes                                                                                                     |
| Fromage   | Fromage                                                | Fromage                                                                                                                 |
| Dessert   | Fruit de saison                                        |  Yaourt bio<br>ferme de l'airvaudais |

## 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                   |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Velouté de légumes<br>Potage Dubarry | Salade composée<br>Carottes râpées |
| Risotto<br>aux légumes               | Poulet pané                        |
| <i>Végétarien</i>                    | Frites                             |
| Fromage                              | Fromage                            |
| Crème vanille                        | Fruit de saison                    |



# BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 mars 2026

|           | Lundi 16 mars                                                                             | Mardi 17 mars                                                                                |                                                                                                                  | Jeudi 19 mars                                                                                 | Vendredi 20 mars                                                        |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Mousse de courgettes<br>Mousse de betteraves                                              | Salade de maïs olive tomates<br>Salade verte, poivron, oignons                               |  <p><b>Repas marocain</b></p> | Rosette<br>Mortadelle                                                                         | <b>THEME MAROC</b><br>Crudités variées aux épices<br>- Salade Marocaine |
| Plat      | Chili con Carne<br>(Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)                       | Pizza 4 saisons                                                                              |                                                                                                                  | Poisson<br>à la crème ciboulette                                                              | Tajine de volaille<br>aux 4 épices                                      |
| Garniture |  Riz bio |  Végétarien |                                                                                                                  |  Pâtes bio | Semoule                                                                 |
| Fromage   | Fromage                                                                                   | Fromage                                                                                      |                                                                                                                  | Fromage                                                                                       | Fromage                                                                 |
| Dessert   | Fruit de saison                                                                           | Glace                                                                                        |                                                                                                                  | Panna cotta<br>et son coulis de fruits rouges                                                 | Pâtisserie orientale                                                    |



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait  
cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

|           | Lundi 23 mars                                                                                          | Mardi 24 mars                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Entrée    | Râpé de chou blanc<br>madras<br>salade verte mimolette                                                 | Feuilleté au fromage<br>Feuilleté épinards au bleu |
| Plat      |  Sauté<br>de bœuf bio | Raclette<br>Végétarienne                           |
| Garniture | Brocolis                                                                                               | Salade<br>Végétarien                               |
| Fromage   | Fromage                                                                                                | Fromage                                            |
| Dessert   | Banane chantilly                                                                                       | salade de fruits                                   |

**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                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Saucisson à l'ail<br>Cervelas                                                               | Menu Fast Food<br>Salade verte emmental<br>sauce blanche |
| Haut de cuisse<br>De poulet<br>À l'espagnol                                                 | Assiette lamelles de kebab<br>Sauce kebab                |
|  Riz bio | Frites                                                   |
| Fromage                                                                                     |                                                          |
| Crème renversée                                                                             | Glace                                                    |



## 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

# AU MENU



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

|           | Lundi 30 mars                   | Mardi 31 mars                                                                                                              |
|-----------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée    | Concombre à la crème<br>Taboulé | Salade de chou rouge vinaigrette<br>Tomate vinaigrette                                                                     |
| Plat      | Chipolatas                      | Pâtes à la bolognaise                                                                                                      |
| Garniture | Haricots verts                  |                                                                                                                            |
| Fromage   | Fromage                         | Fromage                                                                                                                    |
| Dessert   | Beignet au chocolat             |  Yaourt bio<br>La ferme de l'airvaudais |



|  | Jeudi 02 avril | Vendredi 03 avril                                                                           |
|--|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                | Toast au camembert<br>Toast au chèvre                                                       |
|  | Menu Allemand  | Blanquette de poisson                                                                       |
|  | SURPRISE       |  Riz bio |
|  |                | Fromage                                                                                     |
|  |                | Mousse vacances                                                                             |



## BON APPÉTIT !

