



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	♥ 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	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Coleslaw		Potage tomate vermicelle	Carottes râpées
Plat	Menu de rentrée	Nuggets de poisson		Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Saucisse aux Lentilles
Garniture		Petits pois			
Fromage		Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert		Fruit		Gâteau vanille	Fromage blanc au miel



allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine. Sanitaires (surgetées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Croque monsieur	Quiche aux trois fromages
Garniture	Salade verte	Salade
Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Clafoutis aux pommes	 Riz au lait

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
Haricots verts mimosa	Salade de blé, olives, thon
Poisson sauce citron	Blanquette de dinde
 Riz pilaf	Carottes Vichy
Fromage	 Fromage
Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Fruit



BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 mars

Mardi 17 mars

Jeudi 19 mars

Vendredi 20 mars

Entrée

Salade Ruska
(pomme de terre carotte
cornichon œuf dur)

Concombre
à la crème

Plat

 Hachis Parmentier
de Bœuf

Gratin de pâte
aux dés de jambon

Garniture

Salade

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Cake chocolat

Compote



Repas
marocain



Salade Liégeoise
(pomme de terre)

Coleslaw

Cabillaud
Sauce curry

Lasagnes

Julienne
de légumes

 Salade

Fromage

 Fromage

 Yaourt fermier

Crème caramel



BON APPÉTIT !





Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	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
Entrée	THEME MAROC Crudités variées aux épices	 Carottes râpées		Salade de riz maïs olives tomates	Pâté de foie et cornichons
Plat	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)		Pizza Bolognaise	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette
Garniture	Semoule	 Riz		 Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Salade d'oranges à la cannelle	Compote		Liégeois chocolat	Panna cotta coulis fruits rouges



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



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars
Entrée	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche	Salade verte mimolette
Plat	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab	Cuisse de poulet à l'espagnole
Garniture	Frites	Riz créole
Fromage		Fromage
Dessert	Beignet chocolat	Compote

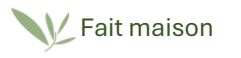


Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Lentilles vertes vinaigrette	Salade de chèvre chaud
Quiche légumes emmental	Sauté de Bœuf au cola
Salade	Pâtes
Petit suisse	 Fromage
Banane au chocolat	Crème dessert vanille



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

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Rosette	Quel est ton aliment préféré ?    	MENU DE PAQUES Pâté de Pâques 🌿	Taboulé aux herbes 🌿
Plat		Raviolis		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon 🌿	Quiche de carottes emmental au curry 🌿
Garniture	FERIE	Emmental râpé		Printanière de légumes aux herbes 🌿	 Salade verte
Fromage		Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert		Compote		Gâteau chocolat, crème anglaise 🌿	Gâteau au citron 🌿



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.

