

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Haricots verts mimosa	tu es formidable bravo pour ton travail		Salade verte croustons
Plat	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages	le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment.	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Riz	Salade	vous êtes beaux	Carottes Vichy	
Fromage	Vache qui rit bio	Végétarien	merci pour ta gentillesse	Fromage	
Dessert	Ananas au sirop	Semoule au lait bio	tu es agréable	Fruit	Yaourt bio 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

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<b>Entrée</b>	Velouté de légumes		<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> 	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	Carottes râpées
<b>Plat</b>	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		 Riz façon risotto bio crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
<b>Garniture</b>		Julienne de légumes			Frites
<b>Fromage</b>		 Fromage		<i>Végétarien</i>	
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit		Crème vanille	Gâteau aux pommes



## BON APPÉTIT !





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée		Végétarien
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égréné)	Pizza margarita
Garniture	 Riz	 Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Compote	Fruit



Repas  
marocain



	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Pâté de foie	THEME MAROC
Plat	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de poulet de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture		 Semoule
Fromage		Fromage
Dessert	Panna cotta et son coulis	Salade d'agrumes à la cannelle



## 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 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette	Végétarien	 Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Velouté de légumes	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Saucisse de francfort	Omelette au fromage		Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Purée de légumes	 Salade		 Pâtes	Frites
Fromage	 Fromage	Petit suisse			
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Beignet



## 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.

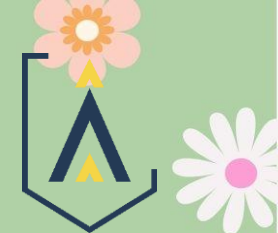


Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

97%  
fait  
cette semaine  
maison



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée		Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande		Taboulé aux herbes	Salade de chèvre chaud
Plat	Sauté de porc aux épices	Chipolatas		Gratin de pomme de terre et patate douce aux gorgonzolas	Colin sauce crémeuse au curcuma
Garniture	Haricots verts	Purée de pomme de terre			Riz bio
Fromage	Fromage				
Dessert	Yaourt bio aromatisé	Fruit		Sévillan (gâteau à l'orange)	Crème au caramel



## 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	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Rosette beurre		MENU DE PAQUES	Carottes râpées 
Plat		Brandade de Poisson 		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon 	Pizza trois fromages 
Garniture	FERIE	 Salade verte		Printanière 	 Salade 
Fromage				 Fromage	Végétarien 
Dessert		Fruit		Gâteau chocolat 	 Yaourt bio



## 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