







Semaine du 02 au 06 mars 2026




	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
<b>Entrée</b>	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette Haricots verts mimosa	 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i>  <b>le 1er mars,</b> <b>c'est la journée</b> <b>mondiale du</b> <b>compliment.</b> <i>vous êtes beaux</i> <i>merci pour ta gentillesse</i>  <i>tu es agréable</i>	Salade de blé, olives, thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Salade verte croustons Chou fleur aux herbes
<b>Plat</b>	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
<b>Garniture</b>	Riz	Salade <i>Végétarien</i>		Carottes Vichy	
<b>Fromage</b>	Vache qui rit bio 	Fromage		Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Ananas au sirop	 Semoule au lait bio		Fruit	 Yaourt bio aromatisé



## BON APPÉTIT !



## 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	Salade de riz aux petits légumes Salade liégeoise pommes de terre haricots vert lardons	<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. 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 Salade sucré salé à l'ananas
<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	Fromage		<i>Végétarien</i> fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit		Crème vanille	Gâteau aux pommes



# BON APPÉTIT !



## Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	 Salade de pâtes maïs tomates Salade de blé, olives et basilic	Pâté de foie Pâté de campagne	<b>THEME MAROC</b> Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de poulet de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz	 Salade verte <b>Végétarien</b>		 Semoule
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Panna cotta et son coulis	Salade d'agrumes à la cannelle







### Repas marocain



# 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.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette Râpé de chou blanc madras	 Lentilles bio vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	 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 Végétarien		 Pâtes	Frites
Fromage	 Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Beignet



## BON APPÉTIT !



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

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



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine



LACS

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 Cervelas		MENU DE PAQUES Pâté de Pâques	Carottes râpées Haricots verts vinaigrette
Plat		Brandade de Poisson		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Pizza trois fromages
Garniture	FERIE	Salade verte		Printanière de légumes	Salade végétarienne
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
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