

ALL MENU

ALL MENU



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc	Salade de blé, olives, thon	
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade	Riz pilaf	Salade verte	Carottes vichy	Salade
Fromage	Végétarien				Fromage
Dessert	Riz au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Fruit	Cake chocolat et crème anglaise
Goûter			Biscotte Confiture 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	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Velouté de légumes	Coleslaw	THEME MAROC
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	Lasagnes	Tajine de volaille aux 4 épices et fruits secs
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Salade Végétarien	Semoule
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème caramel	Salade d'orange à la cannelle
Goûter			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.





Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Céleri rémoulade 🌿	Salade de riz maïs olives tomates 🌿		Pâté de foie	<u>Menu Fast Food</u> Salade verte emmental sauce blanche 🌿
Plat	Chili Sin Carne 🌿 (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	Pizza 🌿 margarita	Cordon bleu	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette 🌿	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz Végétarien 🌿	Salade verte 🌿	Haricots beurre persillés 🌿		Frites
Fromage	Fromage 🌿		Fromage		Picon
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait 🌿	Panna cotta et son coulis 🌿	Beignet aux pommes
Goûter			Pain Fromage Sirop		

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				Velouté de légumes	<u>VENDREDI SAINT</u>
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche lorraine	Poisson Pané	Sauté de bœuf au cola	Feuilleté de colin façon Koulibiac
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes et pommes de terre	Pâtes	Riz au curry
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Goûter			Biscuit 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 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée			Carottes râpées		Chou-fleur vinaigrette
Plat	FERIE	Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Saucisses volaille aux herbes	Quiche de carottes emmental	Pennes Bolognaise + emmental râpé
Garniture		Printanière de légumes aux herbes	Purée	Salade verte	
Fromage		Fromage		Végétarien	
Dessert		Gâteau chocolat, crème anglaise	Fruit	Sévillan (gâteau à l'orange)	Fruit
Goûter			Gâteau au yaourt 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 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée		Carottes râpées	Cervelas	Céleri rémoulade	
Plat	Sauté de poulet à la crème	Dhal de lentilles aux épinards	Brandade de Poisson	Burritos bolognaises	Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	Pommes rissolées	Blé au curcuma	Salade verte	Salade verte	Pâtes
Fromage	Fromage			Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille	Crème vanille	Fruit
Gouter	compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain Confiture Lait

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes	Fromage blanc surimi	Salade de pomme de terre petits pois	Menu Fast Food Salade verte émmmental sauce blanche
Plat	Steack haché ketchup	Quiche légumes et fromage	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	sauté de bœuf	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte carotte râpée tomate	Purée de carottes	Frites
Fromage		Végétarien			
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Beignet aux pommes
Gouter	Compote Biscuit Lait	Yaourt Biscuit Fruit	Quatre-quarts Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Confiture Lait