







Semaine du 02 au 06 mars 2026

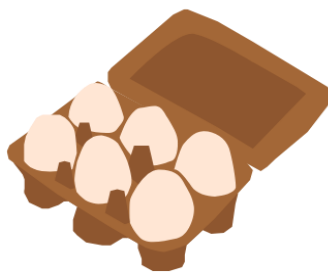


	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette Haricots verts mimosa	 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i>  <i>le 1er mars,</i> <i>c'est la journée</i> <i>mondiale du</i> <i>compliment.</i> <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
Plat	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Riz	Salade <i>Végétarien</i>		Carottes Vichy	
Fromage	Vache qui rit bio 	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	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	<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> 	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Velouté de légumes	Salade de riz aux petits légumes Salade liégeoise pommes de terre haricots vert lardons			Coleslaw Salade de céleri aux pommes
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		 Riz façon risotto bio crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
Garniture		Julienne de légumes		<i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		fromage	Fromage
Dessert	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	Paté de foie Paté de campagne	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, pivrons, 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 Végétarien		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 !



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		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette Râpé de chou blanc madras	 Lentilles bio vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	<p>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</p>  <p>Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.</p>	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 !



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	Salade de chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande
Plat	Sauté de porc aux épices	Chipolatas
Garniture	Haricots verts	Purée de pomme de terre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio aromatisé	Fruit



	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade de boulgour maïs échalotes Taboulé aux herbes	Salade de chèvre chaud
Plat	Gratin de pomme de terre et patate douce aux gorgonzolas	Colin sauce crémeuse au curcuma
Garniture	Végétarien	Riz bio
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Sévillan (gâteau à l'orange)	Crème au caramel



BON APPÉTIT !



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 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 Végétarien
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