



Semaine du 02 au 06 mars 2026


	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes râpées au citron		 <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 Verte emmental & maïs
Plat	Gratin de pâtes au cheddar	Sauté de bœuf à la moutarde		Sauté de Porc à l'Estragon	Poisson du jour
Garniture	Carottes vichy <i>Végétarien</i>	Purée de pomme de terre Petits pois		Riz Brocolis	Semoule Légumes de couscous
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Petit Suisse
Dessert		Gâteau à la vanille Fruit de saison		Beignet aux Pommes Fruits Frais	



BON APPÉTIT !



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars	
Entrée	Concombre vinaigrette		<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> 		Haricots beurre vinaigrette	
Plat	Nuggets de Volaille	Parmentier au bœuf			Lasagnes Épinard-mozzarella	Poisson du Jour
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Julienne de Légumes Au curcuma			Salade verte Végétarien	Épinards à la Crème Pâtes
Fromage	Fromage blanc confiture	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé
Dessert		Panna cotta fruits rouges Corbeille de fruits			Gâteau à la Vanille Fruit de Saison	



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien




AU MENU

des maternelles

97%
cette semaine
fait maison



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée		Œuf Mayonnaise	  Repas marocain 	Repas marocain	
				Crudités variées aux épices	
Plat	Chipolatas aux Herbes	Sauté de porc au jus		Tajine de pois chiches & légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs	Poisson Meunière
Garniture	Pommes Rissolées Petits Pois	Tortis Brocolis		Semoule Végétarien	Pommes vapeur Carottes
Fromage	Fromage à la coupe	Petit Suisse aromatisé		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe
Dessert	Crêpes au Sucre Fruit de Saison		Salade d'orange à la cannelle Fruit de Saison	Gâteau à l'Ananas Fruit de Saison	



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

des maternelles

97%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée		Salade de Pâtes au Surimi	<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>	Concombre au yaourt & ciboulette	
Plat	Pâtes à la Bolognaise	Dahl de lentilles		Rôti de porc aux olives vertes	Poisson du jour
Garniture	Coquillettes Salade verte	Epinards à la Crème		Riz Brocolis	Semoule Haricots Beurre
Fromage	Fromage à la coupe	Yaourt sucré		Fromage blanc	Fromage à la coupe
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison				Moelleux Noisettes Fruit de Saison



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