



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes râpées au citron	Choux fleurs vinaigrette	 tu es formidable bravo pour ton travail le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse tu es agréable	Salade de blé Marco Polo	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>Vegetarien</i>	Purée de pomme de terre Petits pois		Riz Brocolis	Semoule Légumes de couscous
Fromage	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fromage blanc au miel Fruit de saison	Gâteau à la vanille Fruit de saison		Beignet aux Pommes Fruits Frais	Pomme au four caramélisée Fruit de Saison



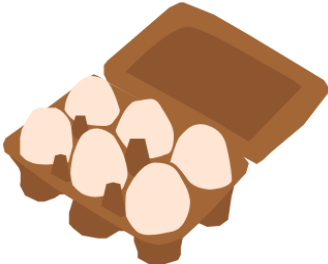
Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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	<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes 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. Régale-toi ! 	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de quinoa aux petits légumes		Salade Coleslaw	Haricots beurre vinaigrette
Plat	Nuggets de Volaille	Parmentier au bœuf		Lasagne épinard mozzarella	Poisson du Jour
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Julienne de Légumes Au Curcuma		Végétarien salade verte	Epinards à la Crème Pâtes
Fromage	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses nature		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Compote Pomme Banane	Panna cotta fruits rouges Corbeille de fruits		Gâteau à la Vanille Fruit de Saison	Compote Fruit de Saison



BON APPÉTIT !



AU MENU

des primaires

fait
cette semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée	Terrine de Saumon	Œuf Mayonnaise
Plat	Chipolatas aux Herbes	Sauté de Porc au jus
Garniture	Pommes Rissolées Petits Pois	Tortis Brocolis
Fromage	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crêpes au Sucre Fruit de Saison	Fruit de Saison Compote



**Repas
marocain**



Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Repas marocain Crudités variées aux épices	Cake petits légumes & fêta
Tajine de pois chiches & légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs	Poisson Meunière
Semoule Végétarien	Pommes vapeur Carottes
Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Salade d'orange à la cannelle Fruit de Saison	Gâteau à l'Ananas Fruit de Saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 mars

Mardi 24 mars

Jeudi 26 mars

Vendredi 27 mars

Entrée

Pizza au Fromage

Salade de pâtes
au Surimi

Concombre au yaourt
& ciboulette

Salade verte
aux dès de Jambon

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
Végétarien

Riz
Brocolis

Semoule
Haricots Beurre

Fromage

Fromage à la coupe
Yaourt

Fromage à la coupe
Yaourt

Fromage à la coupe
Yaourt

Fromage à la coupe
Yaourt

Dessert

Salade de Fruits
Fruit de Saison

Crème au Chocolat
Fruit de Saison

Ile Flottante
Fruit de Saison

Moelleux Noisettes
Fruit de Saison

**LE 20 MARS, C'EST LA
JOURNÉE MONDIALE
DU BONHEUR.**



**Prends juste
quelques instants
pour te
demander ce qui
te rend heureux,
et ce qui rend
heureux tes
proches.**

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