

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Semaine du 02 au 06 mars 2026

Lundi 02 mars

Mardi 03 mars

Jeudi 05 mars

Vendredi 06 mars

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette 🌿	Potage de légumes 🌿
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola 🌿
Garniture	Petits pois	 Végétarien
Fromage	 Fromage	 Petit suisse
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau citron 🌿

♥
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

Chou blanc vinaigrette 🌿	Céleri vinaigrette 🌿
Saucisse de volaille	Sauté de bœuf à la tomate 🌿
 Lentilles bio 🌿	Haricots Beurre
Fromage	Fromage
Fruit	Crème à la vanille



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 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts 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>	AB Salade de blé bio, maïs, thon	Chou fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde	AB Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	Salade Végétarien	AB Riz pilaf bio		Carottes vichy	Salade
Fromage	AB Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos		AB Cake aux fruits	Fruit



BON APPÉTIT !




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

97%
fait
cette maison
semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry
Garniture		Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé



Repas marocain



	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Coleslaw	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	 Risotto crémeux aux poireaux et lardons	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture		 Semoule bio Vegetarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	Salade d'oranges à la cannelle



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

97%
fait
cette maison
semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, tomates et basilic	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.	Pâté de foi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		 Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz bio Végétarien	Salade verte			Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	 Yaourt bio	Fruit		Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes



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

97%
fait
cette maison
semaine



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes bio vinaigrette	<p>JOYEUSES Pâques</p>	Surimi mayonnaise	Vendredi saint Salade de chèvre chaud et croutons
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		Bœuf bio au paprika	Colin sauce crème
Garniture	Riz créole bio	Salade Végétarien		Haricots verts	Riz au curry bio
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Gâteau aux pommes



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

97%
cette semaine
fait maison



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		MENU DE PAQUES Carottes râpées 🌿	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>    	AB Taboulé aux herbes 🌿	Chou-fleur vinaigrette 🌿
Plat		Pâté de pâques 🌿		Quiche de carottes emmental au curry 🌿	AB Pennes Bolognese 🌿
Garniture	FERIE	Salade		Salade verte	
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau au chocolat 🌿		AB Yourte bio ou fermier	Fruit



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