



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Charades	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée		 Potage aux légumes bio	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique. Mon premier est l'autre nom pour un bus. Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets. Mon tout est un légume qui croque sous la dent. Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues. Persil - Carotte - Laitue	Chou blanc vinaigrette 	 Betteraves bio vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola 		 Saucisse aux Lentilles bio	Croque monsieur 
Garniture	Haricots verts persillés 	 Salade verte bio			 Salade verte bio
Fromage	 Fromage bio	Végétarien		 Fromage blanc bio au miel	
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron 			 Fruit bio
Goûter	Biscuit Lait Compote	Biscuit Compote de fruits Sirop à l'eau		Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit 	Pain beurre Banane 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.





Rouillé

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	 Carottes râpées bio 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, olives, thon	
Plat	Quiche  aux trois fromages	Poisson  sauce citron		Blanquette de dinde 	 Sauté de bœuf bio à la flamande 
Garniture	 Salade bio 	 Riz pilaf bio 		 Carottes Vichy bio 	 Pomme de terre bio vapeur 
Fromage	Végétarien 	 Fromage bio			 Fromage bio
Dessert	Liégeois au chocolat	Quartier de pommes caramélisées  brisure de spéculos		Fruit	 Yaourt bio aromatisé
Gôûter	Biscuit Compote Sirop	Gâteau au yaourt  Lait Fruit		Fruit Pain Fromage	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.



 Fait maison



Rouillé

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 bio à la crème	Cake au fromage		Végétarien	
Plat	 Gratin de pâtes bio Aux dés de jambon	Merlu Sauce curry		Gratin de choux-fleurs, brocolis, emmental	 Cuisse de poulet bio rôti
Garniture		Julienne de légumes		 Salade verte bio	Frites
Fromage				Petit suisse	 Fromage bio
Dessert	Compote	 Yaourt bio aromatisé		Fruit	Brioche perdue au chocolat
Goûter	Moelleux au fromage blanc Compote Sirop	Pain Fromage Fruit		Compote Mini croissant Fruit	Biscuit Compote 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.



Fait maison

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	 Betterave bio vinaigrette	 Végétarien	  Repas marocain 	Paté de campagne	THEME MAROC
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		Poisson à la crème ciboulette	Tajine de poulet aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz bio	 Salade verte bio		 Pâtes bio	 Semoule bio
Fromage		 Fromage blanc sucré bio			 Fromage bio
Dessert	Compote	Fruit		Panna cotta et son coulis	Salade d'oranges à la cannelle
Gôûter	Biscottes Confiture Lait	Madeleine Fromage blanc Fruit		Cake au citron Yaourt Fruit	Lait Pain Confiture

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



Rouillé

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	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.		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée		Végétarien			Surimi mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte bio emmental AB bio sauce blanche
Plat	AB Cuisse de poulet bio à l'espagnole	Quiche aux petits légumes			AB Sauté de bœuf bio au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	AB Salade verte bio			AB Semoule bio	Frites
Fromage	AB Fromage bio	Petit suisse				
Dessert	Fruit	AB Banane bio au chocolat			AB Yaourt bio sucré	Compote
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain Fromage sirop			Gâteau maison Sirop Fruit	Biscottes Confiture 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



Rouillé

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage		Végétarien	Vendredi saint
Plat	Chipolatas	 Sauté de bœuf bio aux épices	Pizza aux 3 fromages	Colin sauce curcuma
Garniture	Haricots verts	 Boulgour bio	 Salade verte bio	 Riz bio
Fromage		 Fromage bio	 Fromage blanc bio	 Fromage bio
Dessert	Crème Caramel	 Yaourt bio aromatisé	Fruit	Crème au chocolat
Gôûter	Palmiers Yaourt Fruit	Pain Fromage Compote	Gâteau au yaourt Petit suisse Fruit	Pain Confiture 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