

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
cette maison
semaine



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	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

Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
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
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron
Garniture	Salade Végétarien	Riz pilaf bio
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos

La recette des oeufs au lait

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
Salade de blé bio, maïs, thon	Chou fleur aux herbes
Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf bio
Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage
Cake aux fruits	Fruit



BON APPÉTIT !





Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 mars

Mardi 17 mars

Jeudi 19 mars

Vendredi 20 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**



Coleslaw

Risotto crémeux
aux poireaux et lardons

Fromage

Crème caramel

THEME MAROC
Salade Marocaine
aux épices

Tajine de légumes aux 4
épices, amandes et fruits
secs

 Semoule bio
Végétarien
Fromage

Salade d'oranges
à la cannelle



BON APPÉTIT !





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	Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes, tomates et basilic		Pâté de foi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené de boeuf)	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	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

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		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

cette maison
semaine



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	 JOYEUSES Pâques	MENU DE PAQUES		AB Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette
Plat		Carottes râpées		Quiche de carottes emmental au curry	AB Pennes Bolognaise
Garniture		Pâté de pâques		Salade verte	
Fromage		Salade		Fromage	Fromage
Dessert		Fromage		AB Yourte bio	Fruit
		Gâteau au chocolat			



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