

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine Mayonnaise Céleri aux pommes  Haricots blancs en salade	Salade verte aux croûtons Salade italienne  Velouté de butternut 	Endives au bleu  Perles au thon  Betteraves vinaigrette	
Plat	Poisson pané  Dahl de lentilles 	 Sauté de porc façon blanquette  Gratin de légumes à l'ail 	 Saucisses de volaille Mac and cheese 	BOL DE RIZ
Garniture	Frites Haricots verts persillade	Semoule Fondue de poireaux	Bar à pâtes: Macaronis et Farfalles Sauce fromagère Brocolis aux amandes	SAUCE TOMATE PREPAREE
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	
Dessert	Paris-Brest Quatre quarts aux poires  Corbeille de fruits	Poire au spéculos Cake marbré  Corbeille de fruits	Crème façon « Danette » à la vanille  Crème façon « Danette » au « Nutella »  Corbeille de fruits	POMME

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.

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Rillettes du Mans Panais râpé Concombres au fromage blanc	Médailillon de surimi mayonnaise Salade verte à l'emmental Poireau mimosa	Bouillon de légumes Mâche aux noix Boullgour à l'orientale	Salade de pâtes aux petits légumes Carottes à la marocaine Tzatziki
Plat	 Poisson blanc à la bordelaise Saucisse de Toulouse au jus 	 Sauté de dinde au paprika Couscous végétarien 	 Penne carbonara Curry de butternut et lentilles 	 Merlu crème d'aneth Porc au caramel 
Garniture	Pommes rissolées Petits pois et carottes	Semoule Brocolis	Bar à pâtes : Pennes et Tortis Sauce tomates Choux de Bruxelles	Piperade Riz
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »
Dessert	Pêches au sirop Compote pomme-framboise Corbeille de fruits	Roulé aux pommes caramélisées Donuts Corbeille de fruits	Verrine banoffee Gâteau à l'ananas caramélisées Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois chocolat Corbeille de fruits

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.

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Bouillon de bœuf aux vermicelles Céleri branche et beurre Haricots verts échalotes et persil	MAROC Dés de concombres et menthe Taboulé marocain Salade quinoa au maïs	Salade de riz aux olives Coleslaw au curry Betteraves à la féta	Salade de haricots blancs à l'estragon Salade de cervelas Quiche sans pâte aux fromages
Plat	 Endives au jambon Curry japonais de légumes 	 Tajine au poisson Tajine de volaille aux fruits secs 	 Bœuf à la tomate Pâtes à la mexicaine 	 Poisson meunière Gnocchis à la tomate et aux dés de dinde 
Garniture	Riz Légumes assortis	Semoule Epinards	Bar à pâtes : Coquillettes et Farfalles Sauce aux carottes et cumin Haricots beurre	Frites Salsifis à la ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »
Dessert	Compote pomme-abricot Crème caramel Corbeille de fruits	Tarte macaronné aux bananes Gâteau à la fleur d'oranger Corbeille de fruits	Crème brûlée Feuilleté aux pommes Corbeille de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Cake au citron Corbeille de fruits

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.

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Carottes râpées Chou-fleur vinaigrette Velouté de petits pois	Salade maïs croûtons Fenouil aux pommes Coquillettes aux dés de jambon	Macédoine mayonnaise Salade tricolore de crudités, sauce cumin Riz au thon et olives	Velouté de poireaux et pommes de terre Salade de pâtes aux carottes Céleri vinaigrette
Plat	 Cordon bleu  Biryani indien	 Petit salé  Dos de colin au beurre blanc	 Sauté de dinde aux 4 épices  Gratin de macaronis mozzarella	 Poisson du jour sauce moutarde  Gratin aux 2 patates et bœuf
Garniture	Frites steakhouse Gratin de courgettes	Lentilles aux petits oignons Navets braisés	Poêlée de légumes Bar à pâtes : Macaronis et tortis Fromage râpé	Riz pilaf Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »
Dessert	Crème Caramel Crème praliné Corbeille de fruits	Flan coco Gâteau sévillan Corbeille de fruits	Baba crème pâtissière Tarte amandine aux prunes Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Gâteau vanille Corbeille de fruits

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.

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade mexicaine Salade auvergnate Taboulé à l'antillaise	Cerveau des canuts, toast Crème de betteraves Batavia au thon et croûtons	Velouté de légumes Salade de quinoa, surimi et ciboulette Salade de tomates aux herbes	Rillettes de sardines Chou rouge aux pommes Salade de légumes à l'italienne
Plat	 Saucisse de volaille au jus Parmentier de chou-fleur et brocolis à au poisson 	 Paupiette de veau aux champignons Gratin de farfalles aux deux fromages 	 Escalope de porc sauce poivre Parmentier de lentilles 	 Merlu à l'aïoli Tartiflette 
Garniture	Pommes rissolées Haricots verts persillade	Courgettes poêlées Bar à pâtes : Pennes et farfalles Sauce chèvre	Semoule aux épices Carottes glacées	Pommes vapeur persillées Petits pois aux oignons
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Compote pomme fraise Duo abricot et pêche au sirop Corbeille de fruits	Semoule au lait et vanille Gâteau coco ananas Corbeille de fruits	Gâteau crumble pomme / fruit rouge Clafoutis poire et chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits

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.

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		PÂQUES Flan d'asperges, crème ciboulette Crudités	Chou rouge au vinaigre balsamique Salade de pommes de terre à l'allemande Terrine de légumes	Caviar d'aubergines Coleslaw Cake au bleu
Plat		 Parmentier de canard Poisson, sauce ciboulette 	 Sauté de bœuf aux petits pois et curcuma Riz à l'espagnole 	 Rougail saucisses Brandade de poisson au curry 
Garniture	FERIE	Salade verte	Duo de haricots verts et beurre Bar à pâtes : Macaronis et coquillettes Sauce tomates	Semoule Poêlée de légumes
Produit laitier		Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Lait p'tits loups »
Dessert		Gâteau au chocolat Corbeille de fruits	Roulé à la pâte à tartiner Crème brûlée framboises Corbeille de fruits	Buffets de desserts Corbeille de fruits

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.