



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots beurre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de blé, olives, thon	Chou fleur aux herbes
Plat	Poisson sauce citron	Quiche aux trois fromages	Pizza bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Riz pilaf	Salade <i>Végétarien</i>	Salade verte	Carottes vichy	
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Cake aux fruits	Yaourt aromatisé	Riz au lait caramel	Fruit
Goûter			Biscotte Confiture Yaourt	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.





Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Potage tomate vermicelles	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Haricots rouges maïs	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Cabillaud Sauce curry	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Blanc de poulet à la crème	Risotto crémeux aux légumes	 Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Julienne de légumes		Brocolis	 Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio aromatisé	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Fruits
Goûter			Madeleine Fromage blanc 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.





Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie	THEME MAROC Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita	Cordon bleu	Pâtes au poisson à la crème ciboulette	Tajine de volaille aux 4 épices
Garniture	Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		Semoule
Fromage	Fromage	Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Compote	Gâteau chocolat	Panna cotta et son coulis	Salade d'orange à la cannelle
Goûter			Sirop Pain Fromage	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.





Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras fromage blanc	Haricots blancs en vinaigrette	Saucisson à l'ail	Velouté de légumes	<u>Menu Fast Food</u>
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche sans pâte aux petits légumes	Poisson Pané	Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	 Salade <i>Végétarien</i>	Carottes et pommes de terre vapeurs	 Semoule	Frites Salade
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Beignet aux pommes	Fruits
Goûter			Moelleux Fraises Fromage blanc 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.





Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge vinaigrette	Carottes fripées	Taboulé aux herbes	MENU DE PÂQUES Pâté de pâques
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf aux épices	Roti de mammoth (porc)	Quiche de carottes emmental	Navarin d'agneau
Garniture	Haricots verts	Semoule	Pommes de terre crues	Salade verte <i>Végétarien</i>	Printanière de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio aromatisé	Crème caramel	Fruits dégoulinants	Sévilan (gâteau à l'orange)	Gâteau au nutella
Goûter			Gâteau au yaourt Lait 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**



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Chèvre chaud	<u>MENU DE PÂQUES</u> Flan d'asperge	Betterave vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat		Filet de poisson sauce tartare	Pâté de pâques	Lasagnes de légumes frais	 Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	FERIE	 Riz	Salade verte	 Végétarien	 Pâtes bio
Fromage		Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert		Fruit	Gâteau au chocolat	Crème vanille	Fruit
Goûter			Biscuit Yaourt Jus de 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.





Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes	Fromage blanc au surimi	Taboulé	Chou-fleur vinaigrette
Plat	steack haché ketchup	Quiche aux légumes aux fromages	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Sauté de bœuf	 Pennes à l'arrabiatta et dés de dinde
Garniture	Pommes sautées	Salade verte <i>Végétarien</i>	Salade verte	Carottes vapeurs	
Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Liégeois chocolat	Compote	Ile flottante	Fruits
Gôûter	Compote Madeleine Lait	Pain Fromage Sirop	Yaourt Gaufrette Sirop	Gâteau au yaourt Lait Fruits	Pain Confiture 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.





Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Haricots rouges maïs en vinaigrette 🌿	Bouillon de légumes aux vermicelles 🌿	Flan de légumes maison 🌿	Ramequin fromage blanc surimi 🌿	Betteraves vinaigrette 🌿
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces au gorgonzola 🌿	Lasagnes de bœuf 🌿	 Saucisse aux Lentilles	Croque monsieur 🌿
Garniture	Petits pois				Salade verte 🌿
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Gâteau citron 🌿	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux fruits 🌿	Fruits
Goûter	Cake aux pépites de chocolats Lait Fruits 🌿	Biscuit Compote de fruits Sirop à l'eau	Pain Fromage Fruit	Biscotte Confiture Fruits	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.

