

#INCONNU!

lundi 9 mars 2026

## MENUS DE LA SEMAINE

au

vendredi 13 mars 2026

#INCONNU!

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

#INCONNU!

Potage pommes de terre et poireaux



Terrine de légumes  
(Brocolis, choux fleurs, carottes)

Salade de lentilles

Pavé de colin sauce créole  
(tomate, épices)



Boulettes de lentilles

Lasagnes à la bolognaise

Semoule



Spaghetti

Purée carottes, patate douce et pommes de terre

Pommes de terre façon sarladaise

Emincé de poulet aux épices Colombo

Salade verte

Camembert



Chantailou

Fromage blanc

Fromage blanc vanillé

Comté

Yaourt sucré

Purée pomme banane MAISON

Fruit

Fruit

Cake marbré MAISON

Goûter :

Yaourt sucré

Cake rocher fruit



Haute Valeur Environnementale



Produit BIO



Label Rouge



Recette végétarienne



Manipulation



MSC - pêche durable



AOP



Produit local

MENUS DE LA SEMAINE

#INCONNU!

lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026

#INCONNU!

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

|                               |                                                                                       |                                                                                     |                                 |                                                          |                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| #INCONNU!                     |                                                                                       |                                                                                     |                                 |                                                          |                                                     |
| Velouté de carottes et panais |    | Chou rouge rémoulade et mimolette                                                   | Céleri râpé sauce fromage blanc | Salade de blé                                            | Cœur de palmier en salade et vinaigrette            |
| Couscous végétarien           |                                                                                       | Sauté d'agneau aux épices curry                                                     | Sauté de porc sauce diable      | Beaufilet de hoki sauce normande (crème, beurre, farine) | Filet de poulet au jus                              |
| Semoule                       |    | Riz / Courgettes                                                                    | Petits pois aux oignons         | Poêlée butternut                                         | Duo chou-fleur et pommes de terre rondes persillées |
| Brie                          |    | Petit suisse aromatisé                                                              | St Nectaire AOP                 | Rondelé BIO                                              | Emmental                                            |
| Fruit                         |  | Fruit                                                                               | Crème dessert pralinée          | Moelleux vanille MAISON                                  | Ile flottante                                       |
| Manipulation                  |  | Gôûter :<br>Pain + Barre de chocolat<br>Fromage blanc sucré<br>Compote pomme MAISON |                                 |                                                          |                                                     |

MENUS DE LA SEMAINE

#INCONNU!

lundi 23 mars 2026

au

vendredi 27 mars 2026

#INCONNU!

|                                             |                         |                                  |                                |
|---------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| #INCONNU!                                   |                         | #INCONNU!                        |                                |
| Salade d'haricots verts, tomate vinaigrette | Velouté de choux fleurs | Salade de lentilles à l'échalote | Endive vinaigrette             |
| Blanquette de dinde                         | Bœuf bourguignon        | Rissollette de veau panée        | Raviolis aux légumes en gratin |
| Brocolis / Semoule                          | Pommes de terre vapeurs | Carottes                         | /                              |
| Brie                                        | Chantallou              | Yaourt sucré                     | Emmental                       |
| Salade de fruits exotiques                  | Yaourt aromatisé        | Fruit                            | Fruit                          |
| Gouter :                                    |                         | Gouter :                         |                                |
| Pain et barres de chocolat                  |                         | Pain et barres de chocolat       |                                |
| Yaourt aromatisé                            |                         | Yaourt aromatisé                 |                                |
| Compote pomme MAISON                        |                         | Compote pomme MAISON             |                                |

Salade fenouil, céleri et pomme

Dos de colin MSC sauce lait de coco et au citron vert

Riz

Saint Nectaire

Eclair au chocolat



Manipulation

# MENUS DE LA SEMAINE

#INCONNU!

lundi 30 mars 2026

au

vendredi 3 avril 2026

#INCONNU!

#INCONNU!



Salade de blé aux olives



Carottes râpées à la vinaigrette

Quiche aux poireaux



Filet de poisson meunière au citron

Salade de haricots verts

Velouté de navet



Céleri râpé au fromage blanc

Salade

Epinards à la crème / semoule

Coquillettes

Patate douce



Petit Suisse aromatisé



Edam



Saint Paulin



Coulommiers



Gouda



Fruit

Ile flottante

Crème dessert caramel

Fruit

Compote de pommes MAISON

Gouter :

Petit suisse sucré  
Compote operculée abricot  
Pain - confiture fraise



Manipulation

MENUS DE LA SEMAINE

#INCONNU!

#INCONNU!

lundi 6 avril 2026

au

vendredi 10 avril 2026

La magie du chocolat

#INCONNU!

Salade de blé niçoise

Carottes râpées

Coleslow



Filet de lieu  
sauce chocolat épicée

Pizza au fromage

Bœuf bourguignon

Emincé de porc à la tomate

FERIE

Purée de panais

Salade verte

Carottes / pommes de terre

Riz



Tomme grise

Edam

Brie

Emmental

Bavarois chocolat

Clafoutis aux griottes

Yaourt brassé sucré

Pomme



Gouter:

Pain + barres de chocolat  
Yaourt aromatisé  
Comode pomme MAISON



Manipulation

# MENUS DE LA SEMAINE

#INCONNU!

lundi 13 avril 2026

au

vendredi 17 avril 2026

#INCONNU!

#INCONNU!

Céleri râpé au fromage blanc



Sauté de porc  
à la moutarde douce

Purée de pommes de terre



Fromage frais sucré

Crème dessert Pralinée



Manipulation



Salade de pâtes,  
tomate et thon

Blanc de poulet



Haricots verts aux herbes



Camembert



Fruit



Salade composée au blé  
(tomate, maïs et thon)

Daube de bœuf

Poellée campagnarde  
(haricots verts, haricots beurre, aubergines,  
carottes, oignons)



Gouda

Semoule au lait operculée



Gouter :

Pain et confiture d'abricot

Yaourt aromatisé

Compote pomme vanille MAISON

Concombre vinaigrette à l'aneth

Omelette Basquaise



Riz Pilaf BIO

Petits suisses sucrés



Comté

Salade d'endives  
vinaigrette aux noix et croutons

Dos de Merlu MSC sauce Aurore  
(fromage blanc + tomate)



Pommes de terre et brocolis  
gratiné au fromage

Gâteau basque