

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette			Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces	Lasagnes de bœuf	Saucisse Aux lentilles	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	Végétarien	Salade verte		Salade verte
Fromage		Petit suisse	Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Gâteau citron	Fruit	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux pommes
Goûter			Pain Fromage Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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 02 au 06 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc	Salade de blé, olives, thon	
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade	Riz pilaf	Salade verte	Carottes vichy	Salade
Fromage	Végétarien				Fromage
Dessert	Riz au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Fruit	Cake chocolat et crème anglaise
Goûter			Biscotte Confiture Lait		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Velouté de légumes	Coleslaw	THEME MAROC
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	Lasagnes	Tajine de volaille aux 4 épices et fruits secs
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Salade Végétarien	Semoule
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème caramel	Salade d'orange à la cannelle
Goûter			Madeleine Fromage blanc Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de riz maïs olives tomates		Pâté de foie	<u>Menu Fast Food</u> Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili Sin Carne (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	Pizza margarita	Cordon bleu	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz Végétarien	Salade verte	Haricots beurre persillés		Frites
Fromage	 Fromage		Fromage		Picon
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes
Goûter			Pain Fromage Sirop		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée				Velouté de légumes	<u> VENDREDI SAINT </u>
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche lorraine	Poisson Pané	Sauté de bœuf au cola	Feuilleté de colin façon Kouloubiac
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes et pommes de terre	Pâtes	Riz au curry
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Goûter			Biscuit Fromage blanc Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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