

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade paysanne	Avocat/mayonnaise
Plat	Blanquette de poisson MSC	Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC)	Longe de porc* à la Dijonnaise
Accompagnement	Riz BIO	Brocolis à la crème			Petit pois
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia	Mixte de crudités		Macédoine de légumes	Salade de riz
Plat	Tarte au fromage	Pépites colin 3 céréales		Sauce bolognaise	Sauté de porc* marengo des Éleveurs de la Chevillotte
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Carottes		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Purée de légumes
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Chanteneige	Rond de Burdigues à la coupe
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat		Panacotta au caramel	Pomme BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/03/2026 AU 20/03/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw		Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Céleris rémoulade
Plat	Poisson doré au beurre	Emincé végétal BIO sauce forestière		Sauté de volaille créole	Roti de porc* au pesto
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes noisettes		Blé au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé		Carré Président	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Ananas au sirop		Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre	Rosette*		Salade de pomme de terre	Carottes rapées
Plat	Tajine de poisson	Roulé au fromage		Grignotte de poulet sauce basquaise	Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule BIO	Petits pois BIO		Gratin de chou-fleur	Macaronis
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Cocktail fruits exotiques		Pomme BIO	Flan à la vanille

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade fraîcheur	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Plat	Quenelle nature sauce tomate et olives	Quiche lorraine*		Boeuf bourguignon	Navarin d'agneau
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts à l'anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Laitage	Coulommiers à la coupe	Pefit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdigues à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Bananc	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc