

Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Charades	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Bouillon de légumes aux vermicelles Potage aux légumes	Haricots verts vinaigrette Salade composée	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Carottes râpées Chou blanc vinaigrette	Rillettes de thon Rillettes de sardines
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre au gorgonzola	Mon premier est l'autre nom pour un bus. Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets. Mon tout est un légume qui croque sous la dent.	Chipolatas	Croque monsieur
Garniture	Poêlé de légumes	Végétarien	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	 Lentilles bio	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc Au miel	Gâteau au citron	Persil - Carotte - Laitue	Fruit de saison	Clafoutis aux mirabelles

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette Concombre vinaigrette	Betterave mimosa Œuf mayonnaise	 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i> <i>le 1er mars,</i> <i>c'est la journée</i> <i>mondiale du</i> <i>compliment.</i> <i>vous êtes beaux</i> <i>merci pour ta gentillesse</i> <i>tu es agréable</i>	Salade de blé, olives, dés jambon Salade de perles, petits légumes, maïs	Salade de surimi et riz Chou fleur vinaigrette
Plat	Omelette aux trois fromages	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade Végétarien	Riz bio pilaf		Carottes bio Vichy	Salade
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Riz au lait caramel	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos		Salade de Fruit frais	Yaourt aromatisé bio La ferme de l'airvaudais



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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Salade de laitue aux dés d'emmental Radis beurre	Cake aux olives Cake au fromage	<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Régale-toi ! 	Velouté de légumes Potage Dubarry	Salade composée Carottes râpées
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Merlu Sauce curry		Risotto aux légumes	Poulet pané
Garniture		Julienne de légumes		<i>Végétarien</i> 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	 Yaourt bio ferme de l'airvaudais		Crème vanille	Fruit de saison



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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Mousse de courgettes Mousse de betteraves	Salade de maïs olive tomates Salade verte, poivron, oignons	 Repas marocain	Rosette Mortadelle	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza 4 saisons		Poisson à la crème ciboulette	Tajine de volaille aux 4 épices
Garniture	 Riz bio	 Végétarien		 Pâtes bio	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Glace		Panna cotta et son coulis de fruits rouges	Pâtisserie orientale



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**

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras Salade verte mimolette	Feuilleté au fromage Feuilleté épinards au bleu	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Saucisson à l'ail Cervelas	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	 Sauté de bœuf bio	Raclette Végétarienne		Haut de cuisse De poulet À l'espagnol	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Brocolis	Salade Végétarienne		 Riz bio	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Banane chantilly	salade de fruits		Crème renversée	Glace



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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Concombre à la crème Taboulé	Salade de chou rouge vinaigrette Tomate vinaigrette			Toast au camembert Toast au chèvre
Plat	Chipolatas	Pâtes à la bolognaise		Menu Allemand	Blanquette de poisson
Garniture	Haricots verts			SURPRISE	 Riz bio
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Beignet au chocolat	 Yaourt bio La ferme de l'airvaudais			Mousse vacances



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