

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 mars 2026 au 6 mars 2026



Lundi

Carottes râpées vinaigrette



Filet de colin à la crème de persil



Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, jeunes carottes, oignons)



Petit moulé nature

Riz au lait vanille

Mardi

Betteraves vinaigrette moutardée à l'ancienne



Aiguillette de poulet pané

Blé à la tomate



Munster AOP



Pomme BIO



Mercredi

Salade d'endives vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce cumin



Poireaux à la béchamel



Emmental BIO



Moelleux au chocolat et potiron



Jeudi

Salade piémontaise sans viande



Œuf BIO Florentine (épinards BIO)



Fromage blanc fruité

Orange Bio



Vendredi

Macédoine au fromage blanc



Rôti de veau au jus



Purée de carotte et pomme de terre



Camembert

Ananas

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 mars 2026 au 13 mars 2026

Lundi

Navet long râpé vinaigrette
crèmeuse ciboulette

Cordon bleu de dinde

Poêlée de haricots verts et
beurre châtaigne

Brebis crème

Crêpe au chocolat

Mardi

Taboulé nature

Burrito Chili végétarien

Salade batavia BIO et
vinaigrette

Petit suisse nature et sucre

Poires

Menu
VÉGÉTARIEN

Mercredi

Salade de macaroni

Pavé de saumon à l'oseille

Trio de légumes BIO

Brie BIO

Banane

Jeudi

Céleri râpé aux noisettes
vinaigrette

Rôti de bœuf BIO au jus

Ecrasé de brocolis et
pommes de terre

Carré croc lait frais

Spécialité pomme abricot
coupelle

Vendredi

Saucisson à l'ail et
cornichons

Aiguillette de poulet à l'huile
d'olive et romarin

Riz et piperade

Yaourt nature BIO au lait
entier et buche de sucre

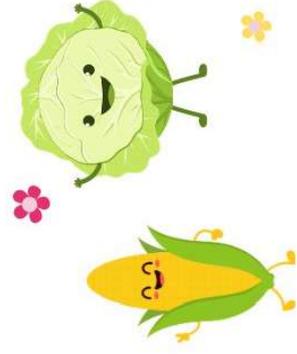
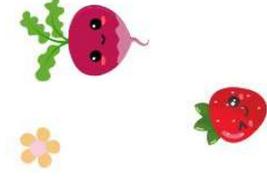
Pomme BIO



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 16 mars 2026 au 20 mars 2026



Lundi

Macédoine de légumes vinaigrette

Tortis sauce bolognaise et fromage râpé

Yaourt aromatisé

Orange Bio

Mardi

Coleslaw vinaigrette au fromage blanc

Gâteau de pommes de terre au timalo

Salade de mesclun BIO vinaigrette

St Bricet

Spécialité pomme pêche

Mercredi

Céleri râpé vinaigrette

Gratin d'endives au jambon de dinde et béchamel

Fourme d'Ambert AOP

Donuts

Jeudi

Feuilleté au fromage

Gigot d'agneau sauce provençale

Julienne de légumes

Camembert Bio

Poire BIO

Vendredi

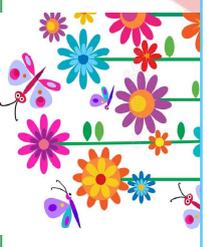
Chou rouge et brunoise de mangue à la vinaigrette agrumes

Filet de colin sauce à la noix de muscade

Quinoa

Fromage blanc fruité

Banane



Fête du printemps

Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 23 mars 2026 au 27 mars 2026



Lundi

Radis et son carré de beurre

Filet de merlu sauce tomate



Blé à l'huile d'olive



Gouda BIO



Purée de pomme ananas

Mardi

Coleslaw vinaigrette au fromage blanc



Nuggets de blé et pois

Pommes noisette et dosette ketchup

Yaourt brassé local BIO et sucre



Pêche au sirop



Mercredi

Rillettes de thon et cornichon

Sauté de porc sauce agénaise



Gratin de chou-fleur et pommes de terre



Babybel

Banane



Jeudi

Panais râpé vinaigrette persillée

Rôti de bœuf BIO au jus d'ail



Ratatouille

Carré croc lait frais

Gâteau anniversaire aux pommes et à la cannelle



Vendredi

Salade de lentilles BIO à l'échalote



Brandade de poisson



Salade de mesclun bio vinaigrette



Brie Bio



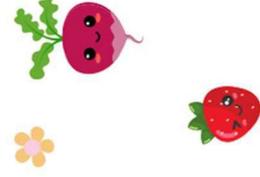
Orange Bio



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 30 mars 2026 au 3 avril 2026



Lundi

Carottes râpées vinaigrette
pamplemousse



Palette de porc à la diable
sauce moutarde



Petit pois aux champignons



Yaourt aromatisé

Beignet à l'abricot

Mardi

VOYAGE EN INDE

Samoussa de légumes

Rôti de dinde à l'indienne



Riz épicé à la mangue

Camembert

Brunoise de fruits crus



Mercredi

Salade de lentille à l'oignon
rouge

Omelette nature et sauce
brune

Haricot plat à l'espagnole



Reblochon AOP



Liégeois au chocolat



Jeudi

Chou rouge pommes
vinaigrette



Filet de sole sauce crème
citron vert

Flageolets sauce à l'ail



Saint Paulin

Purée BIO de pomme



Vendredi

Repas de pâques

Salade d'endives aux noix



Gigot d'agneau au jus

Purée de butternut

Petit moulé nature

Mousse au chocolat



Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 13 avril 2026 au 17 avril 2026

Lundi

Céleri râpé vinaigrette curry



Pavé de saumon rose sauce à l'aneth



Printanière de légumes (petit pois, pommes de terre, haricots verts, jeunes carottes, oignons)



Carré président

Riz au lait à la vanille

Mardi

Carottes râpées vinaigrette



Quenelles BIO nature au jus



Purée de panais et pomme de terre



Fromage blanc nature BIO et

sucre



Orange Bio



Mercredi

Emincé de chou blanc aux raisins



Pâtes tortis sauce carbonara et fromage râpé



Petit suisse aux fruits bio



Cake au chocolat au lait fait maison

Jeudi

Salade de pommes de terre vinaigrette



Sauté de porc au jus aux oignons



Blettes à la béchamel

Brie Bio



Poire BIO



Vendredi

Radis et son carré de beurre

Roti de veau aux pruneaux



Légumes potée TERRE & DER

(Carottes, choux verts, poireaux et pommes de terre)



Timalo BIO



Compote de pomme cannelle maison



MENU 100% BIO



Journée internationale
des luttes paysannes

