

Menu de la semaine
du 02 au 06 mars 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MARS	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 02		Spaghettis semi complet carbonara  1-6-10-7	Salade verte bio	Camembert bio 7	Compote de pommes bio
Mardi 03	Radis au beurre	Bœuf bourguignon 	Pommes vapeur bio  7		Fromage blanc bio 7
Mercredi 04		Pizza végétarienne (légumes bio)  1	Salade verte bio	Emmental bio 7	Fruits de saison bio
Jeudi 05	Carottes râpées 	Émincé de volailles  7	Coquillettes semi complète bio gratinées  1-3-6-7-10		Brownies maison  3-1-7-8
Vendredi 06	Mousse de carottes au granola salé  7	Sauté de porcelet 	Riz bio pilaf Haricots vert bio 	Fromage frais 7	Pommes bio

Menus validés par la commission du 23 février 2026

Liste des allergènes


Gluten
1


Crustacés
2


Oeufs
3


Poissons
4


Arachides
5


Soja
6


Lait
7


Fruits à coque
8


Céleri
9


Moutarde
10


Sésame
11


Sulfites
12


Lupins
13


Mollusques
14

Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 09 au 13 mars 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MARS	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 09		Brandade de poisson  7-4	Salade verte bio	Fromage frais bio 7	Compote de pommes bio
Mardi 10		Omelette nature  3-7	Semoule bio Ratatouille bio	Brie Bio 7	Poires bio locales
Mercredi 11	Carottes rapées bio	Blanquette de veau  7	Riz bio		Yaourt nature bio 7
Jeudi 12		Roti de porc sauce moutarde à l'ancienne  7-10	Flageolets bio 7	Tome blanche 7	Financier maison  3
Vendredi 13	Potage de légumes de saison  7	Steack haché bio	Purée maison Salade verte bio  7		Clémentines bio

Menus validés par la commission du 23 février 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 16 au 20 mars 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MARS	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 16	Céleri rémoulade au fromage blanc  7-9	Sauté de porc à l'estragon  7	Haricots beurre		Flan patissier maison  1-7
Mardi 17		Lasagnes bolognaise maison  1-7	Salade verte bio	Emmental bio 7	Moelleux choco légumineuse  3-7-8
Mercredi 18		Saucisse de Toulouse	Potates bio Salade verte bio	Camembert bio 7	Compote de fruits bio
Jeudi 19	Potage de légumes bio de saison  7	Quiche de poisson  1-3-4-7	Salade verte bio		Fromage blanc bio et confiture 7
Vendredi 20		Œufs dur florentine  3-7	Riz bio	Assortiments de fromages 7	Fruits de saison bio

Menus validés par la commission du 23 février 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 23 au 27 mars 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

MARS	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 23	Rillettes	 Crossiflette 7	Salade verte bio		Pommes bio
Mardi 24		Steak haché bio	 Flageolets et haricots verts à la crème 7	Bûche du Pilat 7	Kiwi bio
Mercredi 25	 Poireaux vinaigrette 10	 Pintade rôtie bio locale	 Purée maison 7		Clémentines bio
Jeudi 26		 Roti de porc bio à la provençale 7	 Gratin de choux fleur maison 7	Emmental bio 7	 Tarte aux fruits de saison bio 1-3-7
Vendredi 27	Radis beurre	 Tortillas maison 3-7	 Riz créole Salade verte bio		Yaourt nature bio 7

Menus validés par la commission du 23 février 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 30 mars au 03 avril 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Fév/Mars	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 30/03	Betterave rouge 10	 Roti de bœuf	 Gratin dauphinois 7		Fruits de saison bio
Mardi 31/03		Émincé de volailles au curry 7	Pâtes semi complètes Salade verte 1-7	Brie bio 7	Pommes bio et locales
Mercredi 01/04	 Potage aux légumes de saison bio 7	 Pizza végétarienne (légumes bio)	Salade verte		Fromage blanc bio et confiture 7
Jeudi 02/04		 Quiche lorraine 1-3-7	Salade verte	Bûche de chèvre 7	 Moëlleux aux poires bio et locales 1-3-7-8
Vendredi 03/04	Saucisson sec	Boudin blanc 7	 Carottes et haricots verts bio à la crème 7		Banane bio

Menus validés par la commission du 23 février 2027

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	