

Menus du 02 au 03 Mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé rémoulade	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette	Potage cultivateur
Raviolis de Bœuf	Sauté de Porc Sauce paprika	Emincé de volaille Sauce normande	Bouchées de tomates mozzarella emmental	Filet de poisson pané
	Purée de Carottes BIO et pommes de terre	Riz BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées Mayo/ketchup	Gratin de chou fleur frais et pommes de terre béchamel
Camembert bio Biscuits	Yaourt nature sucré BIO	Crème dessert vanille	Banane BIO	Tarte au sucre (farine BIO)

Menus du 09 au 13 Mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO Vinaigrette	Macédoine de légumes		Potage pois cassés	Pizza au fromage (farine BIO)
Sauté de poulet Sauce au Maroilles	Fricassée de Limande Sauce curry, carottes		Omelette à l'emmental BIO	Bolognaise de Bœuf
Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur BIO	Riz BIO		Pommes de terre rissolées Mayo/ketchup	Spaghettis BIO Emmental râpé BIO
Crème dessert au chocolat	Pomme		Yaourt aromatisé	Kiwi BIO

Menus du 16 au 20 Mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salami	Velouté de champignons frais	Cèleri rémoulade		Salade verte Vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Marmite de Merlu Sauce à l'ancienne au cheddar	Cordon bleu	Feijoada (cassoulet) végétarienne aux haricots rouges	Chipolatas
Gratin dauphinois (pomme de terre BIO) Salade verte	Mini penne BIO	Pommes de terre rissolées Mayo/ketchup		Frites Mayo/ketchup
Fruit de saison	Gouda BIO Biscuits	Fromage blanc nature et vergeoise	Fromage Flan nappé au caramel	Pudding aux pépites de chocolat

Menus du 23 au 27 Mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de poireaux	Cœufs durs Sauce cocktail	Carottes râpées BIO Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette	Flamiche aux oignons
Sauté de dinde Sauce colombo	Hamburger (burger de Veau)	Sauté de Bœuf Sauce champignons	Jambon Label Rouge	Gratin de pépinettes piperade et mozzarella
Semoule BIO	Frites Mayo /ketchup	Penne BIO Emmental râpé BIO	Pommes de terre sautées Sauce tartare	
Saint Moret BIO Biscuits	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pomme

Menus du 30 Mars au 03 Avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Potage tomate		Velouté de chou fleur frais	Salade verte Vinaigrette
Fricassée de Saumon à l'oseille	Sauté de porc Sauce Blackwell	Roti de dinde Sauce milanaise	Crousti fromage	Saucisses de poulet
Pâtes BIO Emmental BIO	Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur BIO	Semoule BIO	Riz BIO sénégalais	Frites Mayo/ketchup
Kiwi BIO	Liégeois vanille	Fromage Banane BIO	Yaourt nature sucré	Gâteau de Pâques

Menus du 06 au 10 Avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves BIO Vinaigrette	Pâté de campagne	Potage de courgettes au fromage fondu	Goyère emmental/comté
FERIE	Fricassée de Lieu Sauce tajine Semoule BIO	Burger de veau Ratatouille Riz BIO	Croziflette aux lardons	Emincé de poulet Sauce aux pruneaux Duo de carottes et pommes de terre
	Mousse au chocolat	Yaourt Pâtisserie	Compotes de pommes BIO	Orange BIO