



AU MENU

Semaine du 02 au 06 mars 2026

Lundi 02 mars		Mardi 03 mars		
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Potage de légumes	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola		
Garniture	Petits pois	Végétarien		
Fromage	Fromage	Petit suisse		
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau citron		
		<p>tu es formidable bravo pour ton travail</p> <p>le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment.</p> <p>vous êtes beaux merci pour ta gentillesse tu es agréable</p>		

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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

AU MENU

Semaine du 09 au 13 mars 2026

Lundi 09 mars		Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars		Vendredi 13 mars	
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Plat	Haricots verts vinaigrette	Entrée	Salade de blé bio, maïs, thon	Plat	Chou fleur aux herbes
Garniture	Quiche aux trois fromages	Plat	Poisson sauce citron	Garniture	Blanquette de dinde	Plat	Hachis Parmentier de bœuf bio
Fromage	Salade Végétarien	Plat	Riz pilaf bio	Garniture	Carottes vichy	Plat	salade
Dessert	Fromage	Plat	Fromage	Garniture	Fromage	Plat	Fromage
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Plat	Poisson sauce citron	Garniture	Blanquette de dinde	Plat	Hachis Parmentier de bœuf bio
Fromage	Salade Végétarien	Plat	Riz pilaf bio	Garniture	Carottes vichy	Plat	salade
Dessert	Fromage	Plat	Fromage	Garniture	Fromage	Plat	Fromage



BON APPÉTIT !

AU MENU

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)		
Plat	Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		
Garniture		Julienne de légumes		
Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé		



Repas marocain



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.

AU MENU

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, tomates et basilic		Pâté de foie	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz bio Végétarien	Salade verte			Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Yaourt	Fruit	Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes

BON APPÉTIT !

AU MENU

faît
maison
cette semaine



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes bio AB vinaigrette		
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		
Garniture	Riz créole bio	Salade Végétarien		
Fromage	Fromage	Petit suisse		
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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

AU MENU

Semaine du 06 au 10 avril 2026

		Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée						
Plat						
Garniture						
Fromage						
Dessert						
Entrée			MENU DE PAQUES		Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette
Plat			Carottes râpées		Quiche de carottes emmental au curry	Pennes Bolognaise
Garniture			Pâté de pâques			
Fromage			Salade		Salade verte	
Dessert			Fromage			Fromage
			Gâteau au chocolat			Fruit
				+ tu	Yourte bio	

BON APPÉTIT !