



Menu de la semaine du 02 au 06 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de chou blanc	Potage de légume
Plat	Lasagnes bolognaises VBF	Tajine de boulettes de soja	Colombo de volaille	Tomates farcies (sans porc)	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnement		Semoule HVE	Riz	Pâtes	Gratin de choux fleurs
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pêche au sirop	Fruit frais	Gâteau basque	Madeleine	Eclair au chocolat

 Plat végétarien  Produit de saison  Produit durable  Réalisé par nos soins

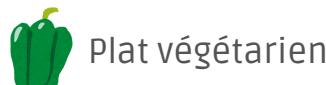
* sous réserve de modification



Menu de la semaine du 09 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au thon	Salade de pâtes	Salade tomates, mozzarella	Oeufs mimosa	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Croustillant fromager	Filet de poulet vallée d'auge	Jambon blanc HVE froid	Quenelles de brochet sauce nantua	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnement	Haricots verts	Printanière de légumes	Macaronis au fromage	Fondue de poireaux nature	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Rondelé	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Yaourt sucré	Cantadou
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop	Sablé des flandres	Compote de pommes coing coupelle
Plat végétarien					
Produit de saison					
Produit durable					
Réalisé par nos soins					

* sous réserve de modification



Yaourt velouté aux fruits



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins





Menu de la semaine du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cake jambon fromage	Coleslaw	Betteraves rouges vinaigrettes	Salade endive, gruyère, pomme vinaigrette	Salade de perle à la mayonnaise
Plat	Paupiette de veau forestière	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Tarte butternut fromage	Boulettes de boeuf VBF carbonade flamande	Palette de porc madras
Accompagnement	Petits pois	Riz	Salade verte	Frites au four HVE	Haricots verts
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Chanteneige	Mimolette	Edam
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Cake chicorée pépites	Liégeois vanille
Plat végétarien					
Produit de saison					
Produit durable					
Réalisé par nos soins					

* sous réserve de modification





Menu de la semaine du 23 au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise et son oeuf	Betteraves rouges vinaigrette	Oeuf mimosa	Salade tomate, concombre, vinaigrette	Pâté de foie et cornichon
Plat	Filet de poulet vallée d'auge	Boulettes végétales sauce tomate	Cari de volaille	Hachis parmentier	Beignet au calamar nature
Accompagnement	Flageolets	Semoule HVE	Riz		Épinards béchamel
Produits laitiers	Petit suisse aux fruits	Galette bretonne	Saint nectaire	Brie pointe	Vache qui rit
Dessert	Fruit frais	Yaourt sucré	Fruit frais	Compote de poire	Gâteau aux pommes

* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



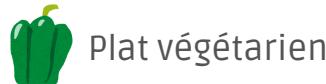


Convivio

Menu de la semaine du 30 mars au 3 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz, thon, maïs, vinaigrette	Salade de pâtes, surimi, mayonnaise	Cornet macédoine	Salade haricots verts, lardons, vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce charcutière	Pavé de poisson tomates cerise épinards	Poulet rôti	Filet de poulet sauce thym, citron	Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Haricots verts	Pommes noisettes	
Produits laitiers	Emmental BIO	Cantafrais	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Dessert	Novly chocolat	Arlequin de fruits coupelle	Crème dessert vanille	Crumble à la pomme	Fruit frais
Plat végétarien					
Produit de saison					
Produit durable					
Réalisé par nos soins					

* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

