


LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENREDI
Entrée

Macédoine
mayonnaise



Betteraves
rouges
vinaigrette



Céleri rémoulade



Salade de chou
blanc



Potage de
légume


Plat

Lasagnes
bolognaïses VBF



Tajine de
boulettes de soja

Colombo de
volaille

Tomates farcies
(sans porc)

Marmite de
poisson MSC
sauce crustacés


**Accompa-
gnement**

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



* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins



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



**Accompa-
gnement**

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



* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

Menu de la semaine du 16 au 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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

**Accompa-
gnement**

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

* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins





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

**Accompa-
gnement**

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées à l'orange



Salade de riz, thon, mais, 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

Cantafras

Carré ligueil

Petit suisse sucré

Yaourt sucré

Dessert

Novly chocolat

Arlequin de fruits coupelle

Crème dessert vanille

Crumble à la pomme

Fruit frais



* sous réserve de modification



Plat végétarien



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins

