



	SEMAINE DU 02 AU 7 MARS 2026	SEMAINE DU 09 AU 14 MARS 2026	SEMAINE DU 16 AU 21 MARS 2026
LUNDI	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE BROCOLIS-TORTIS BIO FROMAFE FLAN NAPPÉ CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CURRY SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE YAOURT AROMATISÉ BIO	CHOU BLANC AUX POMMES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE CURRY RIZ BIO - FONDUE DE POIREAUX FROMAGE CRÈME DESSERT AU CARAMEL
MARDI	POTAGE AUX POIREAUX ET POMMES DE TERRE GRATIN DE LA MER COLIN MSC RIZ BIO - CHOU FLEUR AUX OIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRIAND FROMAGE PAVÉ FROMAGER RIZ BIO - CHAMPIGNONS EN PERSILLADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE D'ENDIVES SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE VAPEUR -LENTILLES- CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	TABOULÉ HACHIS DE POULET BRUNOISE FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISE	POTAGE DE LÉGUMES BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE BOULGOUR - NAVETS À LA TOMATE FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS CUISSÉ DE POULET SEMOULE - COURGETTES FROMAGE SUISSE SUCRÉ
JEUDI	HARICOTS VERTS SAUTÉ DE BOEUF FRITES - CAROTTES FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	COLESLAW SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE PERSILLÉS - HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE YAOURT SUCRÉ	SALADE DE MAÏS BOLOGNAISE AU BOEUF TORTIS BIO FROMAGE QUATRE QUART
VENDREDI	CÉLERI SAUCE REMOULADE JAMBON BLANC POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE MACARONIS FAÇON MAC AND FISH MSC FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE À LA CRÈME POMMES DE TERRE VAPEUR - FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL FROMAGE FRUIT DE SAISON
SAMEDI	ROSETTE CORNICHON ESCALOPE PANÉ POMMES NOISETTES - CAROTTES FROMAGE TARTE À LA CRÈME	PÂTÉ DE CAMPAGNE PAUPIETTE DE DINDE POMMES DE TERRE - NAVETS FROMAGE BEIGNET	TARTIFLETTE SALADE FROMAGE PARIS BREST



	SEMAINE DU 23 AU 28 MARS 2026	SEMAINE DU 30 MARS AU 4 AVRIL 2026	SEMAINE DU 06 AU 11 AVRIL 2026
LUNDI	<p>SALADE VERTE À L'EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE VOLAILLE À L'ABRICOT</p> <p>SEMOULE BIO - LÉGUMES TAJINE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>CORDON BLEU SAUCE CRÈME</p> <p>SEMOULE BIO - CAROTTES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PÂQUES</p>
MARDI	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>TORTELLINIS AU BOEUF</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>OEUF MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
MERCREDI	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE HOKI MSC SAUCE À LA CRÈME</p> <p>COQUILLETES BIO - BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR - HARICOTS BEURRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>SALADE TOMATE MAÏS</p> <p>ESCALOPE DE DINDE</p> <p>RIZ BIO - NAVETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT LOCAL</p>
JEUDI	<p>PÊCHE AU THON</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>FRITES - LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE À LA TOMATE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COOKIE</p>	<p>SOUPE À LA COURGE</p> <p>BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE AUX HERBES</p> <p>POMMES DUCHESSES - CAROTTES BIO BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PARIS BREST</p>
VENDREDI	<p>CÉLERI RAVE RÂPÉ VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ AU VEAU</p> <p>COEUR DE BLÉ - PETITS POIS CAROTTES AUX OIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC À LA CASSONADE</p>	<p>CRÊPE FROMAGE</p> <p>WATERZOI DE COLIN MSC</p> <p>RIZ BIO - HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>CÉLERI BIO RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE</p> <p>COQUILLETES BIO - JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
SAMEDI	<p>AVOCAT CREVETTE</p> <p>CRÉPINETTE</p> <p>POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES</p>	<p>FEUILLETÉ SAUCISSE</p> <p>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>PÂTISSERIE</p>	<p>SALADE DES ÎLES</p> <p>CUISSE DE POULET</p> <p>POMMES ROSTIES - BRUNOISE DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TIRAMISU</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



	SEMAINE DU 13 AU 18 AVRIL 2026	SEMAINE DU 20 AU 25 AVRIL 2026
LUNDI	SAUCISSON À L'AIL CORNICHON AIGUILLETTE DE POULET RÔTI MARINÉ RIZ BIO - CAROTTES BIO BRAISÉES FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE PÊCHE DU MOMENT PENNES BIO ÉPINARDS À LA CREME FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
MARDI	SALADE MEXICAINE FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON COEUR DE BLÉ - BROCOLIS FROMAGE YAOURT SUCRÉ	BETTERAVES OMELETTE AU CHEDDAR FRITES LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES OMELETTE PÂTES - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE ROUGAL SAUCISSE RIZ BIO PILAF FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
JEUDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOLOGNAISE AU BOEUF TORTIS BIO FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	WRAP AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES BOEUF FAÇON BOURGUIGNON POMMES DE TERRE PERSILLÉES HARICOTS VERTS FROMAGE COUPE BANANE CAMEL
VENDREDI	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE CORDON BLEU SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO - COURGETTES AUX OIGNONS FROMAGE PÂTISSERIE	MACÉDOINE DE LÉGUMES AIGUILLETES DE POULET SAUCE TEX MEX SEMOULE BIO CAROTTES ET NAVETS BRAISÉS AU FROMAGE POT DE GLACE À LA VANILLE ET CHOCOLAT
SAMEDI	FRIAND FROMAGE STEAK HACHÉ AU BOEUF POMMES RISSOLÉES - HARICOTS BEURRE FROMAGE BEIGNET OU TARTE	SALAMI ET CORNICHON CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE FROMAGE CLAFOUTIS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

