

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 09 au 13 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Pomelos	Soupe poireaux pomme de terre	Salade verte	
Plat protidique	Couscous végétal aux 5 légumes et  raisin sec	Bolognaise au bœuf vf 	Hoki sauce citron	Jambon de porc et dinde sp	Beignets de poisson
Sa garniture	Semoule	Macaronis et emmental râpé	Blé haricots verts	Purée de carottes	Riz bio sauce tomate 
Produits laitiers au choix	Fromage frais petit carré				Tome grise
Desserts au choix	Fruit frais	Compote de pomme	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 16 au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Au basilic	Potage de légumes	Chou rouge aux pommes	Salade iceberg et dés de mimolette	
Plat protidique	Sauce carotte potiron mozzarella 	Poulet rôti aux herbes	Pennes sauce fromagère tartiflette et cantal 	Steak haché 	Poisson meunière
La garniture	Coquille semi complètes BIO 	Choux fleurs pommes de terre	Salade verte	Pomme de terre quartier avec peau	Courgettes et blé
Produits laitiers au choix					Saint nectaire AOP 
Desserts au choix	Yaourt nature sucré	Flan nappé caramel	Smoothie pomme/ poire	Cake nature	Fruit frais



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 23 au 27 MARS 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre vinaigrette	Cèleri rémoulade			Coleslaw aux dés de mimolette
Plat protidique	Boulettes de lentilles Sarasin sauce tomate 	Brandade saumon et colin  PMD	Sauté de dinde vf sauce forestière	Sauté de bœuf vf au thym 	Cordon bleu
La garniture	Pennes bio semi complètes Fromage râpé	Purée	Semoule aux petits légumes	Frites	Haricots verts / pdts
Produits laitiers au choix			Fromage carré	Fromage frais fraidou	
Desserts au choix	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat



Produit i  e
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis rondelles	Pâté de campagne	Salade verte aux dés d'emmental	
Plat protidique	Omelette 	 Colin sauce citron	Hachi parmentier de bœuf gratiné vf 	Sauté de porc au romarin vf  auté de dinde sp	Bol de riz bio
La garniture	Purée de carottes	Coquillettes bio semi complètes 	Salade verte	Semoule aux petits légumes	Sauce tomate
Produits laitiers au choix	Buche mélange (chevre et vache)				
Desserts au choix	Fruit frais	Fromage blanc sucré au miel	Mousse au chocolat	Cake au chocolat du chef	Pomme



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Cœuf de poule élevée en plein air



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 07 au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Radis rondelles	Tomate vinaigrette	Carottes râpées au basilic et dés d'emmental
Plat protidique		Dalh de lentilles corail 	Sauté de bœuf au romarin 	poulet roti aux herbes 	Colin sauce crème 
Sa garniture		Riz bio 	Pennes bio (pates)  ratatouille	Frites	Semoule aux petits légumes
Produits laitiers au choix		mimolette			
Desserts au choix		Fruit frais	Géliflier chocolat	Yaourt aromatisé	Gateau au chocolat



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2026 / 4 composantes

Du 13 au 17 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade composée	Friand au fromage	Oeufs dur mayo	
Plat protidique	chili vegetarien haricots rouges 	Steak haché charolais sauce forestière 	Poulet rôti 	Roti de porc au paprika Sp dinde	Merlu sauce pesto 
Sa garniture	Riz bio 	Coquillettes bio semi complète 	Purée pdts	Carottes /blé	Haricots /verts pdts
Produits laitiers au choix	Gouda				Camembert
Desserts au choix	Compote pomme fraise	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit frais	Gâteau aux poires du chef	Fruit frais



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Oeuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable