












































































## Menu du 02 mars au 06 mars 2026

<div> <div> Contrôlé par  <b>ECOCERT</b>  EN CUISINE </div>  </div>		<div>  </div>									
Entrée			Carottes râpées Ou Chou blanc au comté		Salade de blé au thon Ou Salade d'endives		Céleri rémoulade		Betteraves Ou Macédoine de légumes		Chou au fromage et blanc de dinde Ou Tartine de chèvre
Plat			Steak végétarien Ou Chili végétarien		Hachis Parmentier Ou Boulettes de bœuf		Œufs durs à la crème		Filet de poisson sauce poivron rouge Ou Paupiette de Poisson		Escalope de volaille à la crème Ou Sauté de volaille au curry
Garniture			Riz Ou Brocolis		Purée de pommes de terre Ou Carottes vichy		Gratin de pâtes Ou Epinards		Blé Ou Julienne de légumes		Semoule Ou Blettes
Laitage		Yaourt Ou Plateau De Fromage									
Fruit Ou Dessert		Corbeille de fruits									
			Yaourt aux fruits Ou Petit sucré		Fruits		Pomme au four à la confiture		Gâteau au chocolat Ou Gâteau aux pommes		Fruits
Fruits et légumes frais 		Bio 		Label rouge		Producteur local		Végétarien	Fait maison 		

























Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

## Menu du 09 mars au 13 mars 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Pâté de foie Ou Pâté de campagne	   Trio de crudités et vinaigrette au pamplemousse Ou Salade d'haricots verts	   Tarte au fromage et à la tomate	   Piémontaise Ou Taboulé	   Velouté de carotte
<b>Plat</b>		Roti de bœuf froid sauce tartare Ou Sauté de bœuf aux raisins	Calamars à la romaine Ou Poisson pané	Aiguillettes de poulet à la crème	Sauté de porc Ou Saucisse de Toulouse	   Far normand salé Ou Boulettes végétariennes
<b>Garniture</b>		  Haricots blancs À la crème Ou Navets rôtis	   Purée de patates douces Ou épinards	   Frites Ou Brocolis	   Haricots coco a la tomate Ou Brunoise de légumes	   Salade verte Ou Pommes de terre sautées
<b>Laitage</b>		<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>				
<b>Fruit Ou Dessert</b>		<b>Corbeille de fruits</b>				
		 Fruit	   Salade de fruits Ou Ananas rôtis	   Ananas rôti	   Fromage blanc Ou Liégeois chocolat	   Tarte normande Ou Tarte poire amandine
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 





























Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

## Menu du 16 mars au 20 mars 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		 Salade composée Ou Thon au maïs	 Céleri au fromage blanc Ou Salade d'endives	 Salade César	 Avocat surimi Ou Coleslaw	 Rouleaux de printemps aux crudités, vinaigrette
<b>Plat</b>		 Bolognaise Ou Lasagnes de bœuf	 Courge butternut gratinée au parmesan Ou Bouchée végétarienne	Poisson pané	 Rôti de porc ou Paupiette de porc sauce moutarde	Cuisse de poulet à la rhubarbe
<b>Garniture</b>		 Spaghettis Ou Mâche	 Boulgour Ou Endives braisées	 Riz Ou Poêlée méridionale	 Lentilles vertes Ou Haricots beurre	Pommes de terre sautées Ou Carottes
<b>Laitage</b>		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
<b>Fruit Ou Dessert</b>		Corbeille de fruits				
		Yaourt nature sucré Ou Yaourt vanille	 Gâteau au chocolat Crème anglaise Ou Flan pâtissier	 Crème brûlée	 Fruits	 Salade de fruits
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 





























Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

## Menu 23 mars au 27 mars 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		 Velouté de légumes	 Rillettes de porc Ou Pâté de campagne	 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées au jus d'orange Ou Chou blanc au comté	 Cake au fromage Ou Cake chorizo
<b>Plat</b>		 Quiche aux légumes Ou Bouchées végétariennes	 Pilon de poulet sauce barbecue Ou Rôti de dinde sauce au thym	 Jambon blanc	 Calamars à la romaine Ou Filet de poisson à la bordelaise	 Steak haché Ou Boulettes de bœuf sauce au poivre
<b>Garniture</b>		 Salade verte	 Petit pois Ou Poêlée de légumes	 Coquillettes Ou Carottes vichy	 Riz sauvage Ou Salade verte	 Frites Ou Haricots au beurre
<b>Laitage</b>		Yaourt Ou Plateau De Fromages				
<b>Fruit Ou Dessert</b>		Corbeille de fruits				
		 Fromage Ou Petit sucré	 Fruits	 Panna-cotta au coulis	 Chou a la crème Ou Mousse au chocolat	 Fruits
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	Producteur local 	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

## Menu 30 mars au 03 avril 2026

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		 Salade de brocolis et bacon Ou Salade de champignons rôtis, pommes de terre et oignons rouges	 Rillettes de poisson Ou Salade de crevettes pamplemousse	 Saucisson à l'ail	 Salade de mâche composée Ou Coleslaw	 Asperges a la vinaigrette Ou Betteraves
<b>Plat</b>		 Rougail saucisses Ou Escalope de porc sauce chasseur	 Nuggets de poulet Ou Aiguillettes de poulet Sauce tomate	 Hachis parmentier	 Bolognaise de lentilles Ou Steak végétarien	 Cassolette de poisson sauce crustacés Ou Filet de poisson
<b>Garniture</b>		 Riz Ou Fondue de poivrons	 Pennes Ou Haricots verts	 Salade verte	 Spaghettis Ou Salade verte	 Blé Ou Fondue de poireaux
<b>Laitage</b>		<b>Yaourt Ou Plateau De Fromages</b>				
<b>Fruit Ou Dessert</b>		<b>Corbeille de fruits</b>				
		 Fruits	 Compote de fruits Ou Pomme au four	 Fruits	 Yaourt aux fruits Ou Yaourt au caramel	 Tarte amandine Ou Cake aux fruits
Fruits et légumes frais 		Bio 	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

## Menu du 06 avril au 10 avril 2026

<div> <div> Contrôlé par  <b>ECOCERT</b>  EN CUISINE </div> </div>	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	Lundi de Pâques  Férieré		Salade d'artichauts, roquette et parmesan Ou Haricots verts a la vinaigrette		Carottes râpée		Céleri rémoulade Ou Macédoine de légumes		Œuf mimosa	
Plat			Chili con carné Ou Boulettes bœuf		Côte de porc		Sauté de dinde façon blanquette Ou Cuisse de poulet rôtie		Sauté d'agneau Navarin	
Garniture			Riz Ou Poêlée de légumes		Fondue de chou vert Ou Brocolis		Boulgour Ou Brocolis		Purée de pomme de terre	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
			Fruits		Crème au caramel		Yaourt au chocolat Ou Fromage blanc		Gâteaux de pâques	
Fruits et légumes frais	Bio		Label rouge		Producteur local		Végétarien		Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes