

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
Mousse de foie	Macédoine mayonnaise	Maïs thon	Mouliné de légumes
Blanquette de veau Bio	Friand au fromage	Spaghettis	Colin sauce citron
Riz	Salade verte	Bolognaise Bio	Haricots plats
Pomme	Banane	Yaourt de brebis	Camembert
02/03/2026	03/03/2026 menu nordique	05/03/2026	06/03/2026
Œuf mimosa	Chicon/Bettrave rouge	Céleri rémoulade	Rillettes de canard
Couscous de légumes Bio	Carbonade flamande	Saucisses de canard	Poisson pané
Flan vanille	Purée maison	Petits pois	Chou fleur béchamel
Biscuit	Gaufre Liégeoise	Yaourt nature sucré	Tomme des ardoisiers
09/03/2026	10/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
Surimi	Saucisson sec	Cake aux courgettes	Salade/Boudin noir
Rôti de porc	Paëlla de la mer	Pâtes à la tomate	Croziflette
Salsifis au jus	Vache qui rit bio	Brebicou au miel	Compote
Yaourt bio	Kiwi	Mandarine	Gâteau sec
16/03/2026	17/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
Coleslaw	Vermicelle	Quinoa mals	Endives/Gruyère
Jambon blanc	Poisson vapeur	Omelette de P de terre	Marengo de veau bio
Frites maison	Epinards à la crème	Fromage blanc/Confiture	Boulgour
Flamby	Yaourt chocolaté	Fruit	Petits suisses au fruit
23/03/2026	24/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
Taboulé	Rillettes de sardines	Potage	Salade de pâtes
Saucisses de Toulouse	Beignet de calamar	sauté de porc au caramel	Pizza 3 fromages
Haricots verts	Gratin de brocolis	Pommes vapeur	Laitue
Flan patissier	Salade de Fruits	Brebicou au miel	Brioche /compote pomme
30/03/2026	31/03/2026 Menu basque	02/04/2026	03/04/2026
Pâté de campagne	Chorizo	Concombre à la ciboulette	Radis beurre
Boulettes d'Agneau	Poulet basquaise	Poisson sce armoricaine	Gratin dauphinois
Carottes braisées	Patatas bravas	Riz	Salade verte
Yaourt de brebis	Gâteau basque	Yaourt aromatisé	Banane

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place

menu sans viande

Poisson pêche durable



Produits locaux/circuit court

Produit bio

