

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

02/03/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri bio vinaigrette Chou rouge	Salade d'endives mimolette Salade verte au dés de jambon	Salade de riz	 Potage de légumes bio Betteraves ciboulette	Chou blanc vinaigrette Salade de mâche
Steak haché bio	Colin sauce citron	 Filet de dinde	 Sauté de porc bio	 Pizza végétarienne
Pommes sautées	Blé	Julienne de légumes	 Carottes braisées bio	Salade verte
Camembert	Emmental	Bûche mélange	Edam	
 Compote bio  Pomme cuite 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Pâtisserie	 Yaourt bio 

LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2



09/03/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade de mâche emmental	Macédoine mayonnaise	Endives mimolette	 Rillettes bio 
Pomelos	 Céleri bio rémoulade		Champignons frais vinaigrette	 Mousse de foie
 Gnocchis bio à l'italienne 	Choucroute	 Colombo de porc bio	Sauté de bœuf façon carbonade 	Poisson du marché
Chou-fleur bio à la crème	 Pdterre vapeur bio	 Pâtes bio 	Riz pilaf	Poêlée de légumes
 Fromage de chèvre	Fourmols	Coulommiers	Saint paulin	Cantal AOC
Île flottante	 Fromage blanc bio à la confiture	Fruit de saison 	Compote bio 	Fruit de saison 
	 Fromage blanc bio au sucre			

LÉGENDE



Local



De saison



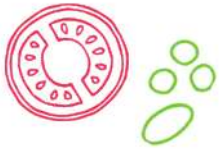
Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3



16/03/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trois couleurs (laitue,radis,maïs)		Betteraves vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Oeufs durs bio mayonnaise
Carottes rapées bio au curry		Rôti de bœuf	Salade verte au maïs	Chou blanc à la ciboulette
Poulet		Purée	Sauté de volaille bio	Tajine de pois chiches
Coquillettes bio		Tomme blanche	Poêlée de légumes	Semoule
Gouda		Fruit de saison	Mimolette	Brie
Fromage blanc bio			Cookie	Fruit de saison
Crème caramel				

LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4



23/03/2026

LUNDI

Bouquets de mâche aux croutons

Salade d'endives

Boul'bœuf

Blé

Saint nectaire AOP



Pomme au four bio



Compote

MARDI

Pomelos

Carottes rapées à l'orange



Parmentier de lentilles bio



Salade verte

Saint-paulin

Crème chocolat au lait bio

Entremet pistache

MERCREDI

Chou rouge vinaigrette

Roti de porc sauce moutarde

Carottes

Camembert

Gaufre

JEUDI



Salade de pâtes bio

Salade de riz bio

Curry de poulet bio

Haricots beurre

Tomme blanche

Fruit de saison



VENDREDI

Crêpe au fromage

Crêpe aux champignons

Poisson du marché

Brocolis



Yaourt bio



Fruit de saison



LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture
Biologique Europe



Recette
du chef



Plat
végétarien