



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

lundi 2 mars 2026

au

vendredi 6 mars 2026

LUNDI

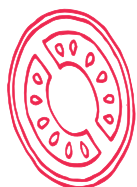
MARDI

JEUDI

VENDREDI

Rosette & beurre SP: Roulade de volaille VG: Salade de pommes de terre œufs durs	 Animation au Sommet des Alpes Salade de betteraves aux noix	Potage légumes de saison	Salade de mâches œufs durs emmental mais
Poisson pané	Jacket potatoes façon raclette SP: Jambon de poulet VG: Sauce fromagère	Blanquette de dinde VG: Boulette tomate basilic	Curry de légumes haricots rouges lait de coco
Gratin de brocolis	  	Jardinière de légumes (petit pois, carottes, haricots verts, navets)	 Riz
Fromage	*****	Fromage	*****
Fruit	Smoothie myrtilles 	Gâteau moelleux aux pommes	 Yaourt BIO vanille

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 2 du
LUNDI

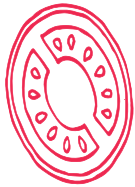
lundi 9 mars 2026
MARDI

au
JEUDI

vendredi 13 mars 2026
VENDREDI

Salade de choux blanc aux fruits secs	Crêpe jambon emmental SV: Crêpe emmental	Carottes râpées vinaigrette	Samoussas aux légumes
Emincé de poulet sauce tandoori VG: Boulette de Falafel	Gratin de la mer	Rôti de porc à la moutarde SP: Blanc de volaille VG: Galette végétal	Tajine de légumes aux pois chiches
Gratin de patates douces	Poêlée de légumes (petit pois, choux fleurs, carottes)	Flageolets	 Semoule couscous
Fromage	Fromage	*****	Yaourt nature sucré
Flan nappé caramel	Gâteau au yaourt	 Semoule au chocolat lait bio	Fruit 

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du

lundi 16 mars 2026

au

vendredi 20 mars 2026

LUNDI



MARDI



JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre au thon

Salade coleslaw aux cranberries

Radis beurre

Taboulé

Carbonade flamande
VG: Galette de lentilles vertes


Fish and chips

Gratin de coquillettes au jambon de porc
SP: Jambon de poulet
VG: Gratin de coquillettes aux légumes

Quiche aux 3 fromages

Carottes braisées



Fromage



Salade

Fromage



Compote de pommes Sarthoise

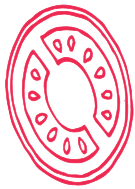
Cake banana bread

Entremet caramel au lait bio & brisure de spéculoos

Petit suisse sucré

Fruit

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4

du

lundi 23 mars 2026

au

vendredi 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade composée (choux fleurs, thon, mais sauce vinaigrette) 	Salade de mâches œufs durs croûtons	Salade de riz Arlequin	Céleri rémoulade
Saucisse Toulouse SP: Saucisse de volaille VG: Boulette tomate basilic	Raviolis aux fromages	Filet de dinde sauce Normande SV: Omelette aux fromages	Dos de colin sauce crème d'aneth
Lentilles au jus		Haricots verts	Pommes de terre au beurre
*****	Yaourt nature sucré 	Fromage	Fromage
Ile flottante	Cookie	Flan pâtissier	Fruit

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".