

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026



Repas de substitution

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

	Du 2 au 6 Mars	Du 9 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars	Du 30/03 au 3 Avril	Du 6 au 10 Avril
LUNDI	Potage à la tomate Blanquette de poisson MSC Riz Sauce Mousse au chocolat	 Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Pont l'évêque AOP Fruit de saison	Potage au potiron Escalope de poulet aux champignons Croque veggie à la tomate Boulgour Sauce Yaourt fermier HVE	Menu Végétarien Carottes rapées HVE Palets fromagers Macaroni Sauce paprika Nappé caramel	 Chipolatas (P) Omelette Pommes de terre Haricots blancs à la tomate Cantal AOP Fruit de saison	FÉRIÉ Lundi de Pâques
MARDI	 Goulash Omelette Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	 Macédoine Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits	Saint Patrick Coleslaw (Carottes HVE) Fish'n chips MSC Pommes sautées Salade Mayonnaise Moelleux aux pommes	 Sauté de porc (P) Poisson à la provençale Semoule Ratatouille Brie Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde aux herbes Colin Pennes Sauce Emmental râpé Crème dessert chocolat	 Emincé de volaille Timbale de poisson Gratin de pommes de terre Salade Carré Cake aux pépites de chocolat
MERCREDI	Lanière de betteraves rouges Escalope de poulet Colin Semoule Ratatouille Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Poisson pané MSC Purée au lait Sauce Flan vanille	 Sauté de bœuf à l'ancienne Colin au citron Riz Sauce Mimolette Fruit de saison	Salade méele Lasagnes de légumes Ananas au sirop	Salade de cœur de palmier Timbale de poisson MSC Riz Sauce Flan pâtissier	Betteraves rouges Omelette Tortis Sauce aux herbes Emmental râpé Yaourt aromatisé
JEUDI	 Chipolatas (P) Tarte au fromage Pommes de terre Choux rouges aux pommes Brie Moelleux au chocolat	Potage cultivateur Gratin savoyard (P) Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Salade de fruits	 Betteraves rouges Jambon (P) Teddy cheese à la tomate Coquillettes Sauce tomate Emmental râpé Crème dessert vanille	 Potage du Barry Sauté de bœuf Falafels Purée Sauce charcutière Yaourt aromatisé	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt fermier HVE	Menu Végétarien Potage à la tomate Aiguillette de blé à l'emmental Riz Brocolis à la béchamel Sauce Fruit de saison
 VENDREDI	Menu Végétarien Salade florida Pané végétal Tortis Sauce curry Emmental râpé Fruit de saison	Salade de haricots verts Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Liégeois chocolat	 Menu Végétarien Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce dijonnaise Fromage frais Fruit de saison	Poisson meunière MSC Riz aux petits légumes Sauce au citron Saint nectaire AOP Yaourt à boire	 Menu Végétarien Potage crécy Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	 Carottes râpées Steak haché Parmentier de lentilles Purée Sauce Salade Crème dessert vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements