

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Chou-fleur ravigote	Salade arlequin (chou chinois/radis/maïs)		Salade verte BIO	Taboulé
Plat	Gratin de macaronis aux fromages(PC)	Quenelle de carpe sauce crème		• Tartiflette* à base de pdt BIO (PC) Tartiflette veggie (PC)	Filet de lieu MSC façon niçoise • Cordon bleu de volaille
Accompagnement		Printanière de légumes			Haricots verts en persillade
Laitage	Brie à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit nova BIO aromatisé	Yaourt aromatisé
Dessert	Orange BIO	Bugnes		Pomme BIO	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Roulade de volaille		Salade paysanne BIO vinaigrette	Céleris sauce mousseline
Plat	Blanquette de poisson MSC • Blanquette de volaille	• Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO	Brocolis à la crème			Petit pois
Laitage	Mini cabrette	Fromage blanc		Croq'lait BIO	Samos
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Radis beurre	Mixte de crudités		Salade bretonne BIO	Salade de riz
Plat	Tarte au fromage ● Saucisse de strasbourg*	Pépites colin 3 céréales ● Escalope viennoise veggie		● Sauce bolognaise BIO Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Filet de hoki MSC au pesto
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Carottes		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Purée de légumes
Laitage	Mimolette à la coupe	Vache qui rit BIO		Saint-Môret BIO	Petit nova aromatisé
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat		Panacotta au caramel (lait BIO)	Pomme BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/03/2026 AU 20/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw		Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Salade d'endives vinaigrette
Plat	Poisson doré au beurre	• Moelleux au boeuf sauce barbecue Emincé végétal BIO sauce forestière		Omelette BIO à la provençale	• Roti de porc* au pesto Acras de morue
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes noisettes		Blé BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Yaourt local ETREZ	Petit suisse aromatisé		Rondelé nature BIO	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Compote de pommes et de fraises		Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre	● Rosette* Terrine de fondant aux 3 légumes		Salade de pomme de terre	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat	Tajine de poisson	● Rosbeef marengo Roulé au fromage		Végétal façon meunière ● Grignotte de poulet sauce basquaise	Sauce italienne à l'égréné végé BIO
Accompagnement	Semoule BIO	Petits pois BIO		Gratin de chou-fleur	Macaronis BIO
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Samos		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Cocktail fruits exotiques		Pomme BIO	Flan vanill (lait BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade fraîcheur	Salade verte BIO et sa mimosa d'oeufs
Plat	Moules façon mouclade	• Quiche lorraine* Croque au fromage		• Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards	Omelette BIO sauce milanaise
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts à l'anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes aux carottes BIO
Laitage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Rondelé nature BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Banane	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc