

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026



* Repas
sans viande

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 Liégeois vanille	 Boulettes (Mat) Boulettes + Merguez (Prim) <i>* Boulettes de soja</i> Semoule Légumes couscous Camembert Fruit de saison	Potage au potiron Escalope de poulet aux champignons <i>* Croque veggie à la tomate</i> Boulgour Sauce Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Carottes râpées HVE / Salade mexicaine Palets fromagers Macaroni Sauce paprika Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) <i>* Omelette</i> Pommes de terre Haricots blancs à la tomate Gouda Fruit de saison	FÉRIÉ Lundi de Pâques
MARDI	Goulash <i>* Omelette</i> Pommes croquettes Salade Edam Fruit de saison	Menu Végétarien Macédoine / Œuf mayonnaise Dahl de lentilles Riz Sauce	Saint Patrick Coleslaw (Carottes HVE) Fish'n chips MSC Pommes sautées Salade Mayonnaise Crumble aux pommes	 Sauté de porc (P) <i>* Poisson à la provençale</i> Semoule Ratatouille Brie Fruit de saison	 Céleri rémoulade / Salade de cœur de palmier Rôti de dinde aux herbes <i>* Bolognaise végétale</i> Pennes Sauce Emmental râpé Crème dessert chocolat	 Emincé de volaille <i>* Timbale de poisson</i> Gratin de pommes de terre Salade Carré Cake aux pépites de chocolat
MERCREDI	Lanière de betteraves rouges Escalope de poulet <i>* Colin</i> Semoule Ratatouille Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Poisson pané MSC Purée au lait Sauce Flan vanille	 Sauté de bœuf à l'ancienne <i>* Colin au citron</i> Riz Sauce Mimolette Fruit de saison	Salade mêlée Lasagnes de légumes Ananas au sirop	Salade chinoise Timbale de poisson MSC Riz Sauce Flan pâtissier	Betteraves rouges Omelette Tortis Sauce aux herbes Emmental râpé Yaourt aromatisé
JEUDI	Chipolatas (P) <i>* Tarte au fromage</i> Pommes de terre Choux rouges aux pommes Vache picon Donut's	Potage cultivateur Gratin savoyard (P) <i>* Gratin de pommes de terre aux deux fromages</i> Salade Salade de fruits	Betteraves rouges / Sardines + citron Jambon (P) <i>* Teddy cheese à la tomate</i> Coquillettes Sauce tomate Emmental râpé Crème dessert vanille	Potage du Barry Boulettes <i>* Boulettes de soja</i> Purée au lait Sauce charcutière Nappé caramel	Hamburger <i>* Fish burger</i> Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Potage à la tomate Aiguillette de blé à l'emmental Riz Brocolis à la béchamel Sauce Fruit de saison
VENREDI	Menu Végétarien Salade florida / Radis + beurre Pané végétal Tortis Sauce curry Emmental râpé Fruit de saison	Salade de haricots verts / Salade de riz Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Liégeois chocolat	Menu Végétarien Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce dijonnaise Fromage frais Fruit de saison	Menu Végétarien Macédoine / Taboulé Poisson meunière MSC Riz aux petits légumes Sauce au citron Yaourt à boire	Menu Végétarien Potage crécy Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Carottes râpées HVE / Charcuterie Hachis parmentier <i>* Parmentier de soja</i> Salade Flan vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements