











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------




## LE JOUR DU



 Salade de pommes de terre à l'échalote   Salade de pois chiches à l'indienne (échalote, ail, curcuma, jus de citron)	Salade de mâche et maïs  Trio de crudités (carottes jaunes et orange, navets râpés)  Vinaigrette		 Céleri râpé BIO  sauce enrobante à l'ail   Salade chou chou BIO  (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)	
Sticks (batonnets) végétariens	Quenelles nature sauce forestière (champignon, crème, herbes provençe)		Rôti de veau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)   Filet de merlu sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)	 Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
Chou fleur béchamel	Lentilles		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Mélange de 4 céréales BIO  (Blé, épeautre, orge, riz complet) et sauce tomate
Fromage fais aux fruits BIO 	Camembert			Fraidou
Petits suisse BIO et sucre 	Coulommiers			Petit moulu ail et fines herbes
			 Cake miel cannelle	Fruit BIO 1   Fruit BIO 2 

 Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée




 Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur




 Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable




 Viande d'origine Française  
 Production locale  
 Plat ou produit "ESSENTIEL"




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------



  Vinaigrette			<b>LE JOUR DU</b>  Endives aux pommes et dés d'emmental Laitue iceberg et croûtons et dés d'emmental Vinaigrette	
	Omelette BIO  et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)		Galette italienne	Rôti de bœuf LR  et jus
Penne	Ratatouille		Epinards à la crème	Bouchées végétariennes
	Fromage fondu Président Petit moulé nature			Purée de pomme de terre BIO 
Flan nappé au caramel Liégeois vanille	Fruit 1 Ecoresponsable Fruit 2 Ecoresponsable		 Moelleux garniture pomme poire Clafoutis aux griottes	Saint Nectaire Bleu d'Auvergne Compote pomme vanille Coupelle purée pomme pêche

 **Produit BIO**  
 **Label Rouge**  
 **Issu des régions ultra-périphériques**
































 **Appellation d'Origine Protégée**  
 **Indication Géographique Protégée**  
 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Pêche responsable**  
 **Viande racée**  
 **Bleu Blanc Cœur**

 **Spécialité du chef**  
 **Nouvelle recette**  
 **Plat durable**

 **Viande d'origine Française**  
 **Production locale**

Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 				
Salade de mâche et croûtons			 Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, fromage blanc, ciboulette)	 Potage Esterel (potiron, haricots blancs)
Chou chinois				
Vinaigrette				Emmental râpé
Galette indienne	Sauté de veau LR sauce bobotie  (tomates, ail, épices paëlla, mélange 3 légumes, dés d'abricot)		Escalope de poulet LR  sauce camembert	 Cubes de saumon nantua (oignons, tomates, crème, ail)
	Croq veggie tomate		Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)	
Lentilles	Purée de potiron		 Jeunes carottes 	Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, emmental)
Yaoourt nature BIO et sucre 	Cantal AOC			
Yaoourt aromatisé BIO à la vanille 	Comté AOP			
	Fruit 1 BIO 		 Tarte normande fraîche 	Fruit 1 BIO 
	Fruit 2 BIO 			Fruit 2 BIO 
 <i>Produit BIO</i>  <i>Label Rouge</i>  <i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	 <i>Appellation d'Origine Protégée</i>  <i>Indication Géographique Protégée</i>  <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	 <i>Pêche responsable</i>  <i>Viande racée</i>  <i>Bleu Blanc Cœur</i>	 <i>Spécialité du chef</i>  <i>Nouvelle recette</i>  <i>Plat durable</i>	 <i>Viande d'origine Française</i>  <i>Production locale</i>
				Plat ou produit "ESSENTIEL"

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

Cœur de scarole et maïs  
et dés d'emmental

Endives aux pommes  
et dés d'emmental

Vinaigrette

*Boulettes de bœuf sauce bourgogne*  
(laurier, thym, crème, petits légumes,  
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Bouchées végétariennes

Riz


Saint Nectaire AOC

Bleu d'Auvergne AOP

Fruit 1 Ecoresponsable

Fruit 1 Ecoresponsable

*Bouchées butternut lentilles corail*  
(butternut, lentilles corail, blé, mozzarella,  
quinoa rouge)

Pommes de terre BIO   
et épinards hachés BIO béchamel



Milkshake cacao





*Colin de crumble de pain d'épices*

Haricots verts

Tomme croûte fleurie

Carré

Fruit 1 BIO 

Fruit 2 BIO 



Carottes râpées



Céleri rémoulade

Vinaigrette



Gâteau d'œuf sauce basquaise

Coquillettes

Tarte au chocolat

Flan pâtissier



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"















# Menu

Du 23 au 27 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

<p>Laitue iceberg et dés de mimolette</p> <p> Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote)</p> <p>Vinaigrette</p>			<p> Céleri sauce enrobante à l'ail</p> <p> Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Macédoine mayonnaise</p>
<p>Saucisse fumée</p>	<p>Sauté de bœuf LR  sauce marenco (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)</p>			<p> Limande meunière et citron</p>
<p>Sticks végétariens</p>	<p>Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)</p>		<p> Hachis à l'égréné de pois</p>	
<p>Purée de brocolis</p>	<p>Carottes braisées</p>			<p>Boulgour sauce tomate</p>
	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p>			<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt brassé BIO à la banane </p>
<p>Crème vanille</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Fruit 1 BIO </p> <p>Fruit 2 BIO </p>		<p> Cake au pralin</p>	



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable





























Viande d'origine Française



Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 				
Concombres vinaigrette				Endives vinaigrette
Chou chinois				Salade coleslaw
Vinaigrette				
 <i>Quenelles nature sauce Mornay (crème, emmental)</i>	<i>Cubes de saumon sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin, pruneau et abricots secs)</i>		 <i>Daube de bœuf provençale LR (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)</i>	 <i>Filet de hoki à la crème</i>
			 Colin mariné provençal	
Riz	<i>Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron raisin et pruneaux secs)</i>		 <i>Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)</i>	<i>Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</i>
	Petit moulé nature		 <i>Bûchette mi-chèvre</i>	Fromage frais nature et sucre
	Croc'lait		 <i>Gâteau de Provence amande citron</i>	Fromage frais aux fruits
Purée pomme abricot	Fruit 1 BIO 		 <i>Tarte abricotine</i>	
Compote pomme vanille	Fruit 2 BIO 			
 <i>Produit BIO</i>	 <i>Appellation d'Origine Protégée</i>	 <i>Pêche responsable</i>	 <i>Spécialité du chef</i>	 <i>Viande d'origine Française</i>
 <i>Label Rouge</i>	 <i>Indication Géographique Protégée</i>	 <i>Viande racée</i>	 <i>Nouvelle recette</i>	 <i>Production locale</i>
 <i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	 <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	 <i>Bleu Blanc Cœur</i>	 <i>Plat durable</i>	<i>Plat ou produit "ESSENTIEL"</i>