



Menu

Du 23 au 27 février 2026



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

LE JOUR DU

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



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Carottes râpées BIO et dés de chèvre Salade coleslaw BIO et dés de chèvre (carottes et chou blanc râpé mayonnaise) Vinaigrette			Endives aux pommes et dés d'emmental Laitue iceberg et croûtons et dés d'emmental Vinaigrette	
Filet de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Omelette BIO et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)		Galette italienne	Rôti de bœuf LR et jus
Penne	Ratatouille		Epinards à la crème	Purée de pomme de terre BIO
	Fromage fondu Président Petit moulé nature			Saint Nectaire Bleu d'Auvergne
Flan nappé au caramel Liégeois vanille	Fruit 1 ECORESPONSABLE Fruit 2 ECORESPONSABLE		Moelleux garniture pomme poire Clafoutis aux griottes	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"

10

Menu

Du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade de mâche et croûtons Chou chinois Vinaigrette			 Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, fromage blanc, ciboulette)	 Potage Esterel (potiron, haricots blancs) Emmental râpé
Galette indienne	Sauté de veau LR sauce bobotie (tomates, ail, épices paëlla, mélange 3 légumes, dés d'abricot) Croq veggie tomate		 Escalope de poulet LR sauce camembert  Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)	 Cubes de saumon nantua (oignons, tomates, crème, ail)
Lentilles	Purée de potiron		  Jeunes carottes	 Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, emmental)
Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Cantal AOC Comté AOP		  Tarte normande fraîche	  Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO
	Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO 			  Viande d'origine Française Production locale Plat ou produit "ESSENTIEL"



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



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



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			 Carottes râpées  Céleri rémoulade Vinaigrette
<i>Boulettes de bœuf sauce bourgogne</i> (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	<i>Bouchées butternut lentilles corail</i> (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)		 <i>Colin de crumble de pain d'épices</i>	 Gâteau d'œuf sauce basquaise
Bouchées végétariennes			Haricots verts	Coquillettes
Riz	Pommes de terre BIO  et épinards hachés BIO béchamel		Tomme croûte fleurie Carré	
Saint Nectaire AOC				
Bleu d'Auvergne AOP				
Fruit 1 Ecoresponsable	 Milkshake cacao		Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO 	Tarte au chocolat Flan pâtissier
Fruit 1 Ecoresponsable				
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	Plat ou produit "ESSENTIEL"

Menu

Du 23 au 27 mars 2026

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

Laitue iceberg et dés de mimolette				
 Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote) Vinaigrette				
Saucisse fumée	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)			
Sticks végétariens	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)			
Purée de brocolis	Carottes braisées			
	Camembert			
	Coulommiers			
Crème vanille	Fruit 1 BIO 			
Crème praliné	Fruit 2 BIO 			
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Concombres vinaigrette

Chou chinois

Vinaigrette



Quenelles nature
sauce Mornay
(crème, emmental)

Riz

Cubes de saumon sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin,
pruneau et abricots secs)

Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois
chiche poivron raisin et pruneaux secs)

Petit moulé nature

Croc'lait

Purée pomme abricot

Compote pomme vanille

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

LA PROVENCE



Daube de bœuf provençale LR
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)

Colin mariné provençal



Gratin du Sud
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic)



Bûchette mi-chèvre



Gâteau de Provence amande citron

Tarte abricotine



Spécialité du chef

Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée