





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

LE JOUR DU

 Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de mâche et maïs Vinaigrette		 Céleri râpé BIO  sauce enrobante à l'ail	
Sticks (batonnets) végétariens	Quenelles nature sauce forestière <i>(champignon, crème, herbes provençe)</i>		Rôti de veau sauce orientale <i>(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)</i>	 Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)
Chou fleur béchamel	Lentilles		 Filet de merlu sauce orientale <i>(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)</i>	Mélange de 4 céréales BIO  (Blé, épeautre, orge, riz complet) et sauce tomate
Fromage fais aux fruits BIO 	Camembert		Mélange d'automne <i>(courage butternut potiron panais patate douce)</i>	Fraidou
			 Cake miel cannelle	Fruit BIO 



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"

9



Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Carottes râpées BIO et dés de chèvre

Vinaigrette



Filet de cabillaud sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Penne

Flan nappé au caramel

Omelette BIO
et sauce basquaise
(tomate, poivrons, oignons)

Ratatouille

Fromage fondu Président

Fruit Ecoresponsable

Endives aux pommes
et dés d'emmental

Vinaigrette

Galette italienne

Epinards à la crème



Moelleux garniture pomme poire

Rôti de bœuf LR et jus

Bouchées végétariennes

Purée de pomme de terre BIO

Saint Nectaire

Compote pomme vanille



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade de mâche et croûtons			 Salade façon cachoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, fromage blanc, ciboulette)	 Potage Esterel (potiron, haricots blancs)
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			
	Fruit BIO 		 Tarte normande fraîche 	Fruit BIO 

 **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	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------




LE JOUR DU 



	Cœur de scarole et maïs et dés d'emmental			 Carottes râpées
	Vinaigrette			Vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce bourgogne (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)		 Colin de crumble de pain d'épices	 Gâteau d'œuf sauce basquaise
Bouchées végétariennes				
Riz	Pommes de terre BIO et épinards hachés BIO béchamel 		Haricots verts	Coquillettes
Saint Nectaire AOC			Tomme croûte fleurie	
Fruit ECORESPONSABLE	 Milkshake cacao		Fruit BIO 	Tarte au chocolat

 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
-------	-------	----------	-------	----------

Laitue iceberg et dés de mimolette			<div>LE JOUR DU </div>  Céleri sauce enrobante à l'ail	Betteraves vinaigrette
Vinaigrette				
Saucisse fumée	Sauté de bœuf LR  sauce marenco (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)			 Limande meunière et citron
Sticks végétariens	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)		 Hachis à l'égréné de pois	
Purée de brocolis	Carottes braisées			Boulgour sauce tomate
	Camembert			Yaourt nature BIO et sucre 
Crème vanille	Fruit BIO 		 Cake au pralin	



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
LE JOUR DU 				
Concombres vinaigrette				Endives vinaigrette
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>
Riz	<i>Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron raisin et pruneaux secs)</i>		 <i>Colin mariné provençal</i>	<i>Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</i>
			 <i>Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)</i>	
	Petit moulu nature		 <i>Bûchette mi-chèvre</i>	<i>Fromage frais nature et sucre</i>
Purée pomme abricot	Fruit BIO 		 <i>Gâteau de Provence amande citron</i>	

 *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"