



**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  Vinaigrette		Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'ail	
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)
Chou fleur béchamel	Lentilles		Filet de merlu sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)	Mélange de 4 céréales BIO (Blé, épeautre, orge, riz complet) et sauce tomate
Fromage fais aux fruits BIO	Camembert		Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Fraïdou
			Cake miel cannelle	Fruit 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-péphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	Plat ou produit "ESSENTIEL"



**Menu**  
Du 02 au 06 mars 2026



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

Carottes râpées BIO et dés de chèvre				<b>LE JOUR DU </b>
Vinaigrette				Endives aux pommes et dés d'emmental Vinaigrette
Filet de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Omelette BIO (tomate, poivrons, oignons)		Galette italienne	Rôti de bœuf LR  et jus Bouchées végétariennes
Penne	Ratatouille		Epinards à la crème	Purée de pomme de terre BIO
	Fromage fondu Président			Saint Nectaire
Flan nappé au caramel	Fruit ECORESPONSABLE		Moelleux garniture pomme poire	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



# Menu

Du 09 au 13 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Salade de mâche et croûtons  Vinaigrette			Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, fromage blanc, ciboulette)	Potage Esterel (potiron, haricots blancs)  Emmental râpé
Galette indienne  Croq veggie tomate	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 Tarte normande fraîche	Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, emmental)
Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOC			
	Fruit BIO			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"



# Menu

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**LE JOUR DU**

Cœur de scarole et maïs  
et dés d'emmental

Vinaigrette

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

Bouchées végétariennes

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

Riz

Pommes de terre BIO et épinards hachés BIO béchamel

Saint Nectaire AOC

Fruit ECORESPONSABLE

Milkshake cacao



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Fruit BIO



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				
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			
Crème vanille	Fruit BIO			

LE JOUR DU 

 Céleri sauce enrobante  
à l'ail

Betteraves vinaigrette

 Hachis à l'égréné de pois

 Limande meunière et citron

Boulgour sauce tomate

Yaourt nature BIO et sucre

 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"



# Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**LE JOUR DU**

Concombres vinaigrette

Vinaigrette

Quenelles nature  
sauce Mornay  
(crème, emmental)

Riz

Purée pomme abricot

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

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

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

Endives vinaigrette

Filet de hoki à la crème

Coquillettes aux petits légumes  
(haricot.vert, petit pois, navet, carotte)

Fromage frais nature et sucre

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE  
Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"