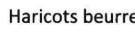
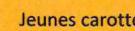
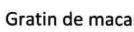
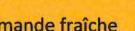




Menu

Du 09 au 13 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  				
  Salade de mâche et croûtons   Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	  Salade de tortis BIO catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		  Salade façon cauchoise  <p>(pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette, dés de jambon)</p>	 Potage de céleri
  Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)	 Sauté de bœuf LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)	 Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)		 Calamars à la romaine sauce tartare
	 Haricots beurre ciboulette		 Jeunes carottes	 Gratin de macaronis
 Petit moulé ail et fines herbes	 Cantal AOC		   Fromage frais nature et sucre	 Yaourt entier vanille BIO
 Coupelle de compote de pomme vanille	 Fruit de saison BIO		  Tarte normande fraîche	 Fruit de saison BIO


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

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Chou fleur BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

Salade de coquillettes au thon

Vinaigrette à la pomme



Potage Essaü BIO (aux lentilles)



Carottes râpées vinaigrette

Steak de colin sauce bourgogne
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

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

Rôti de bœuf LR sauce orloff

Limande meunière et citron

Pommes sautées

Epinards hachés BIO béchamel

Haricots verts provençal

Potiron BIO à la ciboulette

Saint Nectaire AOC

Fraidou

Tomme croûte fleurie

Fromage frais nature et sucre

Liégeois chocolat

Flan nappé caramel

Fruit de saison BIO

Flan vanille coco

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

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Menu

Du 23 au 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Laitue iceberg et croûtons



Salade de riz BIO à la catalane

Vinaigrette miel



Sauté de bœuf LR sauce marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Saucisse diot
** Knack de volaille*

Betteraves vinaigrette



Céleri rémoulade

Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Filet de lieu noir frais sauce aïoli
(mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)

Galette indienne
(lentille corail, courgette, épice tandoori)

Semoule façon couscous BIO

Purée de pommes de terre BIO

Petits pois

Légumes aïoli
(pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)

Meule de Savoie

Fromage frais nature et sucre

Yaourt nature BIO et sucre

Liégeois à la vanille

Fruit de saison BIO

Brie

Crêpe moelleuse sucrée

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périmétriques



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

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de lentilles

Endives vinaigrette

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Cordon bleu

Boulettes d'agneau sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin
pruneau et abricot secs)

Epinards hachés béchamel

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire AOC

Petit moulé nature

Fruit de saison BIO

Coupelle compote pomme abricot

MERCREDI

LE JOUR DU 

JEUDI

VENDREDI



Chou chinois

Vinaigrette échalote

LA PROVENCE
Salade de riz BIO niçoise
(haricots verts, tomate, olives)

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

Escalope de dinde sauce dijonnaise
(moutarde)



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

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



Bûchette mi-chèvre



Fromage frais nature et sucre

Gâteau de Provence amande citron

Fruit de saison BIO



Spécialité du chef

Nouvelle recette



Viande d'origine Française

Production locale

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**

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

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**



Spécialité du chef

Nouvelle recette



Viande d'origine Française

Production locale

Menu

Du 20 au 24 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Pizza aux légumes

Salade de mâche et noix

Vinaigrette miel

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées

Vinaigrette nature



Sauté de bœuf LR aux olives

Escalope de porc LR au jus

Sauté de poulet sauce curry

Coquillettes lentilles tomate
(sauce tomate, lentilles vertes,
herbes de Provence, oignon, ail)

Courgettes à l'ail

Polenta crémeuse à la carotte BIO

Petits pois BIO saveur soleil

Mimolette

Brie

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison BIO

Gélifié au chocolat

Fruit de saison

Tarte aux poires fraîche

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

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de tortis à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Vinaigrette nature

Concombres vinaigrette

Vinaigrette terroir
(huile olive, balsamique)

Taboulé

Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail

Sauté de dinde sauce forestière
(oignon, ail, champignon, crème,
herbes de provence)

Rôti de veau LR froid et mayonnaise

FERIE

Brocolis béchamel

 Pommes vapeur BIO à la ciboulette

 Haricots verts BIO à l'ail

 Yaourt entier à la vanille BIO

Tomme croûte fleurie

Petit moulé aux noix

Fruit de saison

Gélifié vanille

 Cake sucré mystère

 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