

# Menu

Du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Salade de mâche et croûtons  Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	Salade de tortis BIO catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		Salade façon cauchoise  (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette, dés de jambon)	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-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**

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

LE JOUR DU 





 <p>Chou fleur BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade de coquillettes au thon</p> <p>Vinaigrette à la pomme</p>		 <p>Potage Essaü BIO (aux lentilles)</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
---	---	--	---	--




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-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









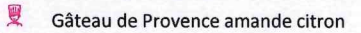

# Menu

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		Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
Vinaigrette miel			Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Saucisse diot * Knack de volaille	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		Semoule façon couscous BIO	Filet de lieu noir frais sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)
	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)			
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		Brie	Yaourt nature BIO et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée
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	

# Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Endives vinaigrette  Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)	LE JOUR DU 	  Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives)	Chou chinois  Vinaigrette échalote
Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)		 Daube de bœuf LR provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	Escalope de dinde sauce dijonnaise (moutarde)
Epinards hachés béchamel	 Purée de pommes de terre BIO		 Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)
Saint Nectaire AOC	Petit moulé nature		 Bûchette mi-chèvre	Fromage frais nature et sucre
 Fruit de saison BIO	Coupelle compote pomme abricot		 Gâteau de Provence amande citron	 Fruit de saison BIO



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

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

Sauté de poulet sauce curry

Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse à la carotte BIO			Petits pois BIO saveur soleil
Mimolette	Brie		Yaourt nature BIO et sucre	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-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



# Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 				
 <p>Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)</p>		<p>Taboulé</p>	<b>FERIE</b>
<p>Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail</p>	<p>Sauté de dinde sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)</p>		<p>Rôti de veau LR froid et mayonnaise</p>	
<p>Brocolis béchamel</p>	 <p>Pommes vapeur BIO à la ciboulette</p>		 <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>	
 <p>Yaourt entier à la vanille BIO</p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>		<p>Petit moulé aux noix</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gélifié vanille</p>		 <p>Cake sucré mystère</p>	
 <p>Produit BIO</p>  <p>Label Rouge</p>  <p>Issu des régions ultra-périphériques</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>  <p>Indication Géographique Protégée</p>  <p>Appellation d'Origine Contrôlée</p>	 <p>Pêche responsable</p>  <p>Viande racée</p>  <p>Bleu Blanc Cœur</p>	 <p>Spécialité du chef</p>  <p>Nouvelle recette</p>  <p>Plat durable</p>	 <p>Viande d'origine Française</p>  <p>Production locale</p>