

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
E Cœur de palmiers vinaigrette F Emincé de volaille forestière 	E Salade de surimi F Poulet rôti 	F Carottes râpées sauce vinaigrette F Boudin blanc 	F Terrine de légumes F Sauté de veau Marengo 	FE Salade de pommes de terre F Poisson du marché 	FE Taboulé oriental F Rôti de porc 	FE Asperges sauce crème F Rosbeef 
E Pâtes FS Pois gourmands F Fromage E Fruits au sirop	F Frites F Fromage  FS Fromage blanc au coulis de fruits	F Purée de pommes de terre F Pommes cuites F Fromages F Liégeois	E Quinoa FS Salsifis F Fromages  FE Tarte aux pommes	E Riz FS Fondue de poireaux F Fromages FE Compote de fruits 	E Lentilles F Céleri braisé F Fromages  F Fruit	S Pommes dauphines F Haricots verts F Fromages FE Moelleux au citron
GOUTERS						
Boisson E Moelleux abricot	Boisson FE Gâteau Anniversaires	Boisson FE Gâteau au yaourt	Boisson E Pain au lait	Boisson S Pain aux raisins	Boisson FE Cake aux pommes	Boisson E Gaufrette au chocolat
DINERS						
F Potage de légumes E Raviolis F Salade verte F Fromage  E Compote de fruits	F Potage de légumes FS Bouchée à la reine aux fruits de mer F Salade verte F Fromages F Flan caramel	F Potage de légumes FE Pizza F Salade verte F Fromages  E Compote de pommes	F Potage de légumes FS Quiche lorraine F Salade verte F Fromages F Mousse au chocolat	F Potage de légumes Poêlée de légumes printaniers à la dinde F Fromages  F Yaourt sucré	F Potage de légumes F Tortilla F Salade verte F Fromages F Crème pralinée	F Potage de légumes FE Gratin de pâtes au jambon F Salade verte F Fromages  E Compote de fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Mouseron de canard	F Salade de crudités	F Cervelas vinaigrette	F Chou-fleur mimosa	FE Salade de pommes de terre	F Carottes râpées vinaigrette	FE Pâté de campagne
F Cordon bleu	F Cuisse de pintade	F Choucroute	F Sauté de bœuf aux épices	F Poisson du marché	F Emincé de porc à l'abricot	F Rôti de veau
E Torti	F Gratin de patate douce	F	F Purée de pommes de terre	E Riz	E Semoule	S Pommes de terre röstti
FS Brocolis	FS Epinards		S Haricots verts	FS Gratin de blettes	FS Légumes couscous	F Cœur de céleri
F Fromage	F Fromage	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
E Fruits au sirop	F Pain perdu	FE Forêt noire	F Yaourt aux fruits	FE Fruit de saison	FE Ananas	S Eclair au café
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Pain d'épices	F Gâteau au chocolat	E Roulé à la fraise	FE Marbré chocolat-vanille	S Gaufre	F Far Breton	E Palmiers
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
E Rillauds	F Bœuf à la Provençale	F Omelette aux herbes	FE Pâtes carbonara	F Croissant au jambon	F Tarte aux légumes	ES Pâtes à la bolognaise
F Brunoise de légumes	F Polenta crémeuse	F Salade verte	F Salade verte	S Printanière de légumes	F Salade verte	F Salade verte
F Fromage	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
E Semoule au lait au caramel	E Compote de pommes	E Liégeois vanille	E Compote de fruits	F Ile flottante	F Crème au chocolat	E Compote de fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
S Chou-fleur vinaigrette	F Champignons à la crème	F Salade d'endives	F Poireaux vinaigrette	F Carottes râpées	EF Fond d'artichaut garni	FE Salade avocat
F Saucisse de Toulouse	F Carbonade de bœuf	F Boulette de bœuf à la Provençale	F Escalope de dinde	F Poisson du marché	F Poulet Basquaise	F Sauté de veau
F Purée de pommes de terre	F Frites	E Semoule	E Pâtes	E Riz	F Pommes de terre	E Haricots blancs
F Haricots verts		F Tomates	S Julienne de légumes	F Chou romanesco	S Haricots verts	S Carottes persillées
F Fromages	F Fromages	F Fromages Verrines aux pommes et spéculoos	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
E Mousse citron	F Banane flambée	FE	E Fruits au sirop	F Crème caramel	F Riz au lait cannelle	FE Moelleux au chocolat
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Pain au lait	FE Moelleux aux poires	E Madeleine	FE Marbré	S Mini pains aux raisins	F Gâteau au yaourt	E Brioche
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	E Bouillon de vermicelle
S Accras de morue	F Galette au jambon	F Cervelas	F Omelettes aux lardons et champignons	E Dahl de lentilles corail curry coco	F Pâté en crouste	F Endives au jambon
FS Légumes du soleil	F Salade verte	F Pommes de terre sautées	F Salade verte	E Boulghour	F Salade mêlée	
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
F Liégeois	F Yaourt sucré	E Compote	F Crème dessert chocolat	E Compote de fruit	F Crème dessert vanille	F Fromage blanc

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison



Carnaval gourmand

Mercredi 18 mars 2026

Salade macédoine mayonnaise

Rôti de veau
Purée de panais

Fromage

Eclair au chocolat

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Fromage de tête vinaigrette	F Betteraves	Repas à thème : Carnaval gourmand	FE Salade de harengs	F Œufs sauce cocktail	FS Asperges à la crème	FS Rillettes de poisson
S Poulet 	F Sauté de volaille aux épices 		F Pignons de poulet 	F Poisson du marché 	FS Pot au feu 	F Filet mignon de porc 
E Pâtes	FS Gratin de patate douce		F Pommes de terre	E Riz pilaf	F Légumes au pot	SE Flageolets
S Epinards 	F Salade verte		S Haricots beurre	S Haricots beurre	F Fromages 	F Carottes
F Fromages	F Fromages 		F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Fruits au sirop	F Crêpes		F Fruit de saison	F Pomme cuite	F Ile flottante	FSE Tarte aux poires
GOUTERS						
E Boisson Gaufrette chocolat	F Boisson Cake aux fruits	E Boisson Biscuit chocolat	S Boisson Gaufre	S Boisson Pain au chocolat	F Boisson Quatre-quarts	E Boisson Pain d'épices
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
FS Poêlée de légumes au bœuf 	FS Boulettes de veau à la sauce tomate 	F Omelettes aux herbes	F Charcuterie 	FS Lasagnes végétariennes	F Œufs à la florentine	FS Flan de légumes au poulet 
F Fromages 	E Linguine	F Salade verte	FS Gratin de blettes	F Salade verte	S Epinards	F Fromages 
F Crème aux œufs	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
	E Compote de fruits	F Semoule au lait	FE Mousse café	FE Crème caramel	F Compote de fruits	F Velouté aux fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FE Terrine de campagne	E Coeur de palmier vinaigrette	FE Taboulé oriental	F Betteraves	F Champignons à la crème	F Terrine de légumes	F Salade feta
S Cordon bleu 	F Steak haché 	F Wok de poulet 	F Sauté de veau Marengo 	F Poisson du marché 	F Rôti de bœuf au jus 	F Sauté de canard à l'orange 
F Pommes de terre sautées	E Frites	FS Légumes wok	E Pâtes	E Riz	E Semoule	S Pommes dauphines
FE Champignons persillés			ES Flageolets 	F Fondue de poireaux	FS Céleri braisé	S Haricots verts
F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages
E Compote de pommes	F Ananas rôti	F Cocktails de fruits	F Mousse au chocolat	FE Clafoutis à la pomme	F Crème pralinée	F Flan pâtissier
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Roulé à la fraise	F Gâteau au yaourt	S Donut's	E Brioche	F Financier framboise	FE Marbré	E Gaufrettes
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
E Raviolis	FS Quiche au poisson et champignons	FES Lasagnes à la bolognaise	F Tortilla	F Œufs durs sauce Mornay	FS Parmentier de poisson	F Salade de Rillauds 
F Salade verte		F Salade verte	F Salade verte	E Pâtes	F Salade verte	
F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
F Yaourt sucré	FE Liégeois vanille	F Fromage blanc	F Œufs au lait	F Compote de pommes	F Yaourt aux fruits	E Compote de fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison