



Menus semaine 10 du 02 au 06 Mars 2026

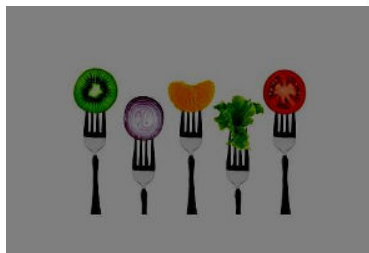
DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 02	Charcuterie <i>9,14</i>	Boulettes de bœuf <i>1,2,3,9,12,14</i>	Carottes à la crème <i>1</i>	kiri <i>1,14</i>	Moelleux chocolat <i>1,2,3,9,14</i>
MARDI 03	Betteraves rouges vinaigrette <i>1,2,3,9,14</i>	Poulet rôti <i>9</i>	Frites <i>9</i>		Petits suisses aux fruits <i>1,3,14</i>
MERCREDI 04	Vermicelle à la tomate <i>1,3,9,13,14</i>	Chipolatas (cordon bleu) <i>1,2,9,14</i>	Haricots verts <i>9</i>		Tarte aux poires <i>1,2,3,9,11,14</i>
JEUDI 05	Carottes rapées à l'orange <i>13,9,14</i>	Omelette pomme de terre <i>1,3,9</i>	Mache <i>13,9</i>		yaourt vanille caramel <i>1,2,3,14</i>
VENDREDI 06	Salade coleslaw <i>1,3,9,13,14</i>	Poisson meunière citron <i>1,2,3,4,5,6,8,12,14</i>	Riz <i>9,2</i>	Emmental <i>1,14</i>	Compote bio <i>1,2,3,9,14</i>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 11 du 09 au 13 Mars 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 09	Charcuterie /Jambon de dinde 1,2,3,9,14	Steack haché 9,14	Frites 9		Yaourt liégeois 1,8,12,14
MARDI 10	velouté de petit pois 9,13,14	Blanc de poulet à la crème 1,9,14	Coquillettes 9,14	Babybel 1,3,14	Poire Bio
MERCREDI 11	Tarte aux poireaux 2,3,8,12,14,9	Cordon bleu 1,2,3,8,12,14,9	Poelée de légumes 1,3,8,12,14		Petits suisses aux fruits Bio 1,8,12,14
JEUDI 12	Carottes râpées 1,9,12,14	Couscous végétarien	Semoule 2,9,14	Petit louis 1,3,14	Tarte au chocolat 1,2,3,8,12,14
VENDREDI 13	Betteraves rouges 13,9,14	Blanquette de poisson 1,3,9,12,8,14	Riz 2,9,14		Crème caramel 1,3,8,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

BON APPETIT !!!



Menus semaine 12 du 16 au 20 Mars 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 16	Betteraves rouges dés de mimolette 1,13,14	Poulet rôti 9	Petits pois carottes BIO 1,9	Kiri 1,14	Banane
MARDI 17	Œuf mimosa 3,9,13,14	Bourguignon 1,2,3,9,14	Pâtes 2,3,9,14		Yaourt aux fruits 1,14
MERCREDI 18	Pâté de campagne (mousse de volaille) 1,2,3,12,14	Escalope de dinde 9	Poêlée de légumes de saison 9,14		Compote Bio 14
JEUDI 19	Velouté de légumes de saison 9,14	Lasagne végétarienne 1,2,3,9,14	Salade verte 13,9,14	Emmental 1,14	Tarte amandine 1,2,3,11,14
VENDREDI 20	Carottes râpées 1,13,14	Poisson meunière 1,2,3,4,5,6,9,12,14	Pomme de terre vapeur 9		Flan nappé caramel 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 13 du 23 au 27 Mars 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 23	Tarte aux poireaux <i>1,2,3,9,14</i>	Steak haché à l'échalotte <i>1,3,9,14</i>	Purée de carottes Bio <i>1,3,9,14</i>		Crème vanille <i>1,3,14</i>
MARDI 24	Carottes rapées <i>9,13,14</i>	Fricassée de poulet <i>9,14</i>	Coquillettes <i>1,3,9,14</i>		Salade de fruits <i>14</i>
MERCREDI 25	Œufs mayonnaise <i>1,3,9,14,13</i>	Saucisse de toulouse <i>1,3,9,8,12,14</i>	Haricots blancs <i>9,14</i>		Liégeois <i>1,3,14</i>
JEUDI 26	Velouté poireaux carotte cèleri <i>1,2,3,9,14,12,8</i>	Paella végétarienne <i>1,3,9,14</i>	Salade <i>9,13,14</i>		Compote de fruits Bio <i>14</i>
VENDREDI 27	Coleslow <i>1,3,9,13,14</i>	Dés de colin sauce citron <i>1,3,9,14</i>	Gratin de pomme de terre <i>2,9,14</i>		Mousse au chocolat <i>1,3,8,12,14</i>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 14 du 30 Mars au 03 Avril 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 30	Pâté de campagne (jambon de dinde) 1,2,3,9,14,8,12	Escalope de poulet <i>sauce champignons</i>	Choux fleurs gratinés 1,3,2,9,14		Petits suisses aux fruits 1,3,14
MARDI 31	Carottes râpées à l'orange 9,13,14	Hachis parmentier 1,2,3,9,8,12,14	Salade 9,13,14	Emmental 1,9,14	Fruit de saison
MERCREDI 01	Salade de pâtes 2,9,13,14	Rôti de dinde 9,14	Haricots Verts Bio 1,2,3,9,14		Mont blanc vanille 1,3,14
JEUDI 02	Quiche aux poireaux 1,2,3,9,14,8,12	Tortilla 2,8,12,14	Salade 2,9,14	Camembert 1,9,14	Compote de fruits BIO 14
VENDREDI 03	Betteraves rouges œufs 3,9,13,14	Poisson à la bordelaise 1,2,3,9,13,14,4	Carottes Bio à la crème 1,9,14		Paris Brest 1,2,3,9,14,8,12



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 15 du 06 au 10 Avril 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 06					
MARDI 07	Tzaziki Bio <i>sauce yaourt grec</i> 1.3.12.13.14.8.9	Bolognaise 8.12.14.	Pâtes 9		Liégeois vanille 1.3.14
MERCREDI 08	Céleri Rémoulade Bio 1.3.14.12.8.9.13	Petit salé 9	Lentilles Bio 2.9.14		Tarte aux fruits Bio 14
JEUDI 09	Salade Mexicaine 9.13.14	Chili cone carne 1.2.3.9.8.12.14	Salade 9.13.14		Churros 1.3.14
VENREDI 10	Salade betteraves/kiwi/Mimolette 9.13.14.2	Poisson pané <i>citron</i> 1.2.3.9.8.12.14	Pomme de terre vapeur 9	Emmental 1.14	Fondant chocolat 1.2.3.8.12.9.14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 16 du 13 au 17 Avril 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 13	Velouté de légumes saison 9,13,14,11	Osso Buco 1,3,9,12,14	Frites 9		petits suisses aux fruits
MARDI 14	Concombre sauce yaourt grec 2,9,13,14	Poulet yassa (moutarde citron olives vertes marinés) 1,3,7,8,9,14	Riz 9,14	Mimolette 1,14	Compote Bio 1,14
MERCREDI 15	Pizza 1,3,3,13,14	Rôti de dinde 9	Haricots verts 2,9		Salade de fruits 9,14
JEUDI 16	Salade verte pommes dés de fromage 1,9,13,14	Croque monsieur maison 1,3,9,14	Pâtes 2,9	Camembert 1,14	Tiramisu 1,2,3,8,14
VENDREDI 17	Rosette/Beurre 14	Colin à la provençale 1,3,9,14	Gratin choux fleur pomme de terre 1,2,9,14		Banane 1,2,3,9,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 17 du 20 au 24 Avril 2026

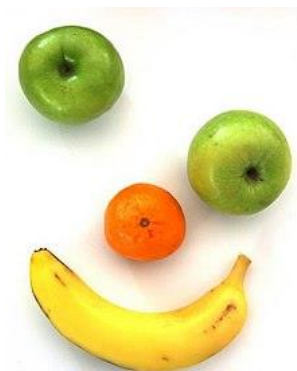
DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 20	Taboulé 3,1,9,13,14	Cordon bleu 1,2,3,8,12,14,9	Poêlée de légumes 1,2,9,14,8,12	Samos	Beignet abricot 1,3,14
MARDI 21	Concombre à la crème 9,13,14	Bolognaise 9,14	Pâtes 2,3,12,14	Kiri 1,14	Liégeois 1,3,14
MERCREDI 22	Carottes râpées 9	Bourguignon 9,14	Riz 9		Compote de fruit bio 14
JEUDI 23	Betteraves rouges Œuf 1,9,13,14,3	Cabonara végétarienne 1,14,2,1,9	Pates 9,13,14		Yaourt vanille caramel 1,14
VENDREDI 24	Salade verte/emmental 9,13,14	Colin meunière 2,9,14	Pomme de terre vapeur 2,3,1,9,14	1,14	Tarte aux pommes 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



menus semaine 18 du 27 au 01 Mai 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 27	Taboulé 9,13,14	Cordon bleu 9,14,3,1,8,12	Petits pois à la française 9	Edam 1,14	Poire BIO
MARDI 28	Velouté de légumes saison 9	Blanc de poulet sauce chasseur 1,2,3,9,14	Frites 9		Yaourt mix fruit Bio 1,14
MERCREDI 29	Carottes râpées 3,9,13,14	Sauté de porc à la moutarde ancienne 9,13,14	Riz 9		Liégeois 1,3,14
JEUDI 30	Concombre à la vinaigrette 1,9,14	Omelette aux herbes 1,3,9,14	Salade 2,9	Emmental 1,14	Banane
VENDREDI 01					



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.