

Menus du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2

Mardi 3

Mercredi 4

Jeudi 5

Vendredi 6

Betteraves vinaigrette

Steak haché de veau
sauce tomate

SV : Steak fromager

Blé

Yaourt fermier
à l'abricot

Filet de hoki
sauce nantua

Purée de pommes
de terre

Emmental

Pomme

Tajine de légumes

Semoule

Brie

Banane

Carottes râpées
vinaigrette

Omelette au
gruyère

Quinoa
Ratatouille

Gâteau coco maison

Emincé de dinde au
curry

SV : Poisson
meunière et citron

Coquillettes

Saint Nectaire

Orange

Le gâteau coco maison que je te propose jeudi est
fabriqué avec des haricots blancs. Cet aliment
remplace la farine dans un gâteau.

Bon appétit !

Pain aux céréales
Fromage
Clémentine

Palet breton
Yaourt aromatisé

Pain au lait
Barre de chocolat
Lait

Baguette
Beurre
Jus d'orange

Gâteau au yaourt
maison
Compote de pomme

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 9 au 13 mars 2026

Lundi 9

Mardi 10

Mercredi 11



Jeudi 12

Vendredi 13



Tartiflette

SV : Tartiflette végétale

Salade verte

Comté

Mini fondant à la châtaigne



Salade de risetti

Rôti de bœuf

SV : Filet de cabillaud sauce aurore

Haricots verts persillés

Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges



Œufs durs béchamel

Pennes Brocolis

Saint Paulin

Assiette de fruits

(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)



Concombres vinaigrette

Colin aux corn-flakes

Frites

Petit fromage moussoux

Compote de poire



Dahl de lentilles

Riz

Emmental

Kiwi



Lundi je te propose un menu Montagnard. Savais-tu que le nom « tartiflette » provient du mot savoyard « tartifla » qui signifie pomme de terre ?

Bon appétit !



Baguette
Beurre
Poire



Madeleine
Banane



Pain au chocolat
Lait



Pain aux céréales
Confiture
Jus de pomme



Quatre-quarts maison aux pépites de chocolat
Compote pomme-abricot



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16

Mardi 17

Mercredi 18

Jeudi 19



Vendredi 20

Filet de merlu
sauce aux poivrons



Pommes vapeur
Chou-fleur au beurre



Tomme grise

Pomme



Chipolata

SV : Cake aux poivrons

Purée de butternut

Mimolette

Clémentine



Betteraves vinaigrette

Paëlla de poisson

Camembert

Liégeois au chocolat



Carottes râpées
vinaigrette



Tortis à la
mexicaine



Petit suisse
nature sucré



Ananas au sirop



Escalope de dinde
sauce crème

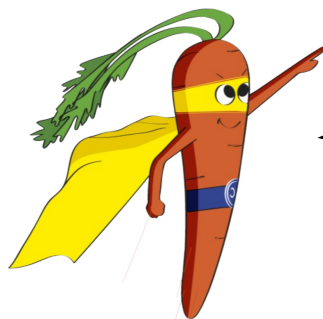


SV : Quenelle gratinée

Blé

Petit fromage double crème

Kiwi



Originaire de Normandie et plus précisément de l'Orne. Je porte le nom de la ville à côté de laquelle j'ai été créé. Ma texture est molle et ma croûte fleurie me donne une belle couleur blanche. Je suis le fromage le plus consommé en France et tu peux me retrouver au menu de mercredi. Qui suis-je ?

Bon appétit !

Le Camembert

Quatre-quarts maison
Yaourt aromatisé



Brioche
Confiture
Lait



Baguette
Beurre
Poire



Mini roulé abricot
Compote pomme-
banane



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Laitage



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23

Mardi 24

Mercredi 25

Jeudi 26

Vendredi 27

Concombres
vinaigrette

Sauté de bœuf
au paprika

SV : Haricots rouges
à la tomate

Boulghour

Fromage à tartiner

Compote pomme-cassis

Filet de hoki
sauce citronnée

Riz
Brocolis à la béchamel

Tomme blanche

Tarte aux pommes

Salade de mâche aux
croûtons et œuf dur

Poulet rôti

SV : Galette de millet à
l'orientale

Petits pois/ carottes

Yaourt fermier à la
framboise

Couscous de légumes

Semoule

Saint-Nectaire

Banane

Hachis Parmentier

SV : Brandade de
poisson

Salade verte

Coulommiers

Poire

Le brocoli est un lointain descendant du chou-fleur et du chou sauvage. La couleur verte du brocoli est due à l'absence de feuilles qui le protègent du soleil. Cet aliment aime les temps doux et humides comme celui que nous pouvons avoir en Normandie.

Bon appétit !



Croissant
Lait

Baguette
Beurre
Yaourt aromatisé

Gaufre liégeoise
Kiwi

Gâteau maison à la
chapelure
Compote pomme-abricot

Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus de pomme-
poire

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.