

Menus du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2

Betteraves vinaigrette



Steak haché de veau
sauce tomate

SV : Steak fromager

Blé

Yaourt fermier
à l'abricot



Mardi 3

Filet de hoki
sauce nantua



Purée de pommes
de terre

Emmental

Pomme



Mercredi 4



Tajine de légumes



Semoule



Brie



Banane



Jeudi 5



Carottes râpées
vinaigrette



Omelette au
gruyère



Quinoa
Ratatouille

Gâteau coco maison

Vendredi 6

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 !

Déjeuner

Goûter

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

Déjeuner

Lundi 9

- Tartiflette
- SV : Tartiflette végétale
- Salade verte
- Comté
- Mini fondant à la châtaigne



Mardi 10

- Salade de risetti
- Rôti de bœuf
- SV : Filet de cabillaud sauce aurore
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges



Mercredi 11

- Œufs durs béchamel
- Pennes
- Brocolis
- Saint Paulin
- Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)



Jeudi 12

- Concombres vinaigrette
- Colin aux corn-flakes
- Frites
- Petit fromage mousseux
- Compote de poire



Vendredi 13

- Dahl de lentilles
- Riz
- Emmental
- Kiwi



Bon appétit !

Goûter

- 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

Filet de merlu
sauce aux poivrons



Pommes vapeur
Chou-fleur au beurre



Tomme grise

Pomme



Mercredi 18

Betteraves vinaigrette



Paëlla de poisson

Camembert



Liégeois au chocolat



Carottes râpées
vinaigrette



Tortis à la
mexicaine



Petit suisse
nature sucré



Ananas au sirop



Vendredi 20

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

Déjeuner

Gouter

Lundi 23

Concombres vinaigrette



Sauté de bœuf au paprika



SV : Haricots rouges à la tomate



Boulghour

Fromage à tartiner

Compote pomme-cassis

Mardi 24

Filet de hoki sauce citronnée



Riz Brocolis à la béchamel

Tomme blanche



Tarte aux pommes



Mercredi 25

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



Jeudi 26

Couscous de légumes



Semoule



Saint-Nectaire



Banane



Vendredi 27

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 chapelle 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 .