

# Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026



	Du 2 au 6 Mars	Du 9 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars	Du 30/03 au 3 Avril	Du 6 au 10 Avril
LUNDI	Potage à la tomate <b>Blanquette de poisson MSC</b>	Boulettes Boulettes de soja	Potage au potiron Escalope de <b>poulet</b> aux champignons <b>Croque veggie à la tomate</b>	<b>Carottes rapées</b> Palets fromagers	Saucisses de Strasbourg (P) Omelette	<b>FÉRIÉ</b> <b>Lundi de Pâques</b>
MARDI	Riz Sauce	Semoule Légumes couscous	Boulgour Sauce	Macaroni Sauce paprika	Pommes de terre Haricots blancs à la tomate	Emincé de volaille Timbale de poisson
JEUDI	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Gouda Fruit de saison	Gratin de pommes de terre Salade
VENREDI	Goulash Omelette	Macédoine <b>Dahl de lentilles</b>	<b>Saint Patrick</b> Coleslaw <b>Fish'n chips MSC</b>	Sauté de porc (P) Poisson à la provençale	Céleri rémoulade Rôti de <b>dinde</b> aux herbes	Carré <b>Cake aux pépites de chocolat</b>
SAMEDI	Pommes croquettes Salade	Riz Sauce	Frites Salade Mayonnaise	Semoule Ratatouille	Bognaise végétale Pennes Sauce	Potage à la tomate Aiguillette de blé à l'emmental
DIMANCHE	Edam Fruit de saison	Brassé aux fruits	Crumble aux pommes	Brie Fruit de saison	Emmental râpé Crème dessert chocolat	Riz Brocolis à la béchamel Sauce
	Chipolatas (P)	Potage cultivateur	<b>Betteraves rouges</b>	<b>Potage du Barry</b>	Hamburger	Fruit de saison
	Tarte au fromage	Gratin savoyard (P)	Jambon (P)	Boulettes	Fish burger	<b>Carottes râpées HVE</b>
	Pommes de terre Choux rouges aux pommes	Gratin de pommes de terre aux deux fromages	Teddy cheese à la tomate	Boulettes de soja	Frites Salade Ketchup	Hachis parmentier Parmentier de soja
	Vache picon	Salade	Coquillettes Sauce tomate Emmental râpé	Purée au lait Sauce charcutière	Fromage	Salade
	Donut's	Salade de fruits	<b>Crème dessert vanille</b>	Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	Flan vanille
	<b>Salade florida</b>	<b>Salade de haricots verts</b>	Omelette	<b>Poisson meunière MSC</b>	<b>Potage crécy</b> <b>Tortellini ricotta épinards</b>	
	Pané végétal	Thon à la catalane	Pommes de terre Petits pois Sauce dijonnaise	Riz aux petits légumes Sauce au citron	Emmental râpé	
	Tortis Sauce curry Emmental râpé	Farfallas Emmental râpé	Fromage frais	<b>Saintnectaire AOP</b>	Compote	
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Yaourt à boire		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Repas de substitution

Toutes nos viandes

Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés