

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage	Coeur de laitue	Salade paysanne	Avocat/mayonnaise
Plat	Blanquette de volaille	Crispy veggies BIO	Emincé de dinde au paprika	Hachis parmentier (PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO	Brocolis à la crème	Semoule BIO		Petit pois
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc	Petit louis tartine	Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi	Cocktails de fruits au sirop	Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia	Mixte de crudités	Friand au fromage	Macédoine de légumes	Salade de riz
Plat	Tarte au fromage	Roti de dinde au thym	Poulet tandoori	Sauce bolognaise	Filet de hoki MSC au pesto
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Carottes	Haricots verts persillés base de haricot BIO	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Purée de légumes
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Chanteneige	Rond de Burdignes à la coupe
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat	Banane	Panacotta au caramel	Pomme BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/03/2026 AU 20/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw	Ciselée d'iceberg	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Céleris rémoulade
Plat	Nugget's de poulet	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Quenelle de brochet sce Nantua	Sauté de volaille créole	Acras de morue
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes noisettes	Riz BIO	Blé au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé	Saint-Paulin à la coupe	Carré Président	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre	Terrine de fondant aux 3 légumes	Salade de légumes ensorcelés	Salade de pomme de terre	Carottes rapées
Plat	Emincé de dinde au paprika	Rosbeef marengo	Beignets de poisson frits en potion	Grignotte de poulet sauce basquaise	Filet de lieu MSC à l'oseille
Accompagnement	Semoule BIO	Petits pois BIO	Purée du chaudron (brocolis)	Gratin de chou-fleur	Macaronis
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc	Abracadabrie	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Cocktail fruits exotiques	Moelleux aux fruits maléfiques (oeufs BIO)	Pomme BIO	Flan à la vanille

* = Plat avec du porc