



# Semaine du 02 au 06 Mars 2026



## LE JOUR DU

LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
Carottes râpées  Chou blanc râpé 	Potage Musard (Flageolets) 	Salade de boulgour 	Salade d'endives	Potage au potiron 
Bouchées de colin pané au citron  Bouchées végétariennes 	Omelette  Epinards béchamel	Steak de cabillaud provençal  Croustillant au fromage 	Egrenée végétarienne à la tomate  Pâtes 	Sauté de bœuf  Emincé de pois 
Pommes de terre vapeur	Saint Nectaire 	Haricots verts	Emmental râpé	Semoule aux petits légumes 
Fromage blanc 	Fruit de saison 	Camembert 	Crème au chocolat 	Fromage frais
Moëlleux pommes poires 		Purée de fruits 		Fruit de saison 

 Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO 

 Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France 

 Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien 

 Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée 

 Indication Géographique Protégée

### Goûter

Céréales	Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette
Compote de fruits	Confiture	Berlingot	Chocolat	Compote de fruits
Lait	Yaourt nature	Yaourt à boire	Yaourt aux fruits	Edam



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe





# Semaine du 09 au 13 Mars 2026



LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENREDI 13/03
Chou rouge Chou-fleur	Salade de pâtes Parisienne	Potage Ardennais	Salade de pommes de terre Vinaigrette aux pommes	Potage de légumes
Calamars à la romaine Bouchées de bié panées	Merguez Stick végétarien	Sauté de veau Bouchées Azuki	Pavé de merlu sauce normande Quenelle sauce normande (Crème, champignons)	Tortellini fromage frais ciboulette
Pommes campagnardes	Haricots beurre	Purée de carottes et pommes de terre	Riz aux petit légumes	
Coulommier	Cantal	Yaourt aux fruits	Camembert	Emmental râpés
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Moëlleux aux pommes	Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
<b>Goûter</b>				
Baguette	Madeleine	Pain au lait	Muffin	Baguette
Compote de fruits	Fruit de saison	Chocolat	Compote de fruits	Compote de fruits
Chocolat	Lait	Yaourt à boire	Lait	Tomme blanche



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 16 au 20 Mars 2026



## LE JOUR DU

LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Betteraves  Brocolis  Steak de colin sauce bourgogne (thym, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)  Quenelle sauce aurore 	Potage de légumes  Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge) 	Potage Ardennois (Endives)  Rôti de porc*  Galette végétarienne 	Salade de pâtes  Sauté de boeuf  Emincé de pois 	Carottes râpées  Chou blanc  Limande Meunière  Pané de blé 
Semoule  Saint-Nectaire  Purée de fruits 	Brocolis à la béchamel Yaourt nature  Fruit de saison 	Flageolets Saint môret  Crème pralinée	Purée d'haricots verts Tomme blanche Fruit de saison 	Blé  Fromage frais Flan vanille coco 
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO 	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France 	Pêche responsable Production locale Plat végétarien 	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée 	Indication Géographique Protégée * Contient du porc
<b>Goûter</b>				
Biscuits	Baguette	Pain au lait	Céréales	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	Compote de fruits	Pâte à tartiner
Fromage blanc	Camembert	Yaourt à boire	Lait	Yaourt aux fruits



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 23 au 27 Mars 2026



## LE JOUR DU Végé

LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
Chou rouge Haricots verts	Potage parmentier	Céleri râpé Crèmeux frais aux radis	Salade verte Maïs	Potage Dubarry (Chou-fleur)
Tortelloni pomodoro mozzarella sauce tomate	Steak haché de cabillaud sauce aïoli Galette végétarienne	Escalope de volaille Quenelle sauce béchamel	Tartiflette végétarienne	Sauté de veau Bouchées végétariennes
Tomme noire	Petits pois	Riz aux petits légumes	Petit moulé	Semoule
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Clafoutis aux myrtilles	Purée de fruits	Fromage frais aux fruits

Goûter				
Baguette	Madeleine	Biscuit	Barre bretonne	Baguette
Confiture	Fruit de saison	Berlingot	Fruit de saison	Compote de fruits
Lait	Fromage blanc	Yaourt à boire	Lait	Emmental



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026



## LE JOUR DU VEGE

LA PROVENCE

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
<p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise végétarienne</p> <p>Pâtes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p><i>Spécialité du chef</i> <i>Viande racée</i> <i>Produits BIO</i></p>	<p>Potage Mussard (Flageolet)</p> <p>Croque veggie tomate</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Nouvelles recettes</i> <i>Label Rouge</i> <i>Viande Origine France</i></p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Laitue Iceberg</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Omelette</p> <p>Flageolets</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée de fruits</p> <p><i>Pêche responsable</i> <i>Production locale</i> <i>Plat végétarien</i></p>	<p>Salade de riz</p> <p>Façon nicoise (haricots verts, tomate, olives)</p> <p>Daube de bœuf à la provençale (champignon, olives, tomate)</p> <p>Emincé de pois</p> <p>Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Gâteau de Provence amande citron</p> <p><i>Plat DURABLE</i> <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> <i>Appellation d'Origine Protégée</i></p>	<p>Potage Crècy (Carottes)</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p><i>Indication Géographique Protégée</i></p>
<b>Goûter</b>				
Baguette	Céréales	Pain au lait	Moëlleux au citron	Biscuit
Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	Fruit de saison	Gourde au fruits
Beurre	Lait	Yaourt à boire	Lait	Yaourt à boire



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 06 au 10 Avril 2026

## Vacances



### LE JOUR DU Végé

LUNDI 06/04	MARDI 07/04	MERCREDI 08/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
Férialé	Betteraves Maïs	Œuf dur	Crêpe au fromage	Coleslaw rouge
	Croustillant au fromage	Sandwich	Steak de colin sauce citron Omelette	Sauté de veau Bouchées végétariennes
	Petits pois	Chips	Blettes à la béchamel	Purée de pommes de terre
	Saint-Môret	Bonbel	Coulommier	Yaourt nature
	Fruit de saison	Gourde aux fruits	Fruit de saison	Cake citron



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Plat végétarien



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

### Goûter

Baguette	Pain au lait	Biscuit	Baguette
Confiture	Chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison
Yaourt nature	Yaourt à boire	Fromage blanc	Tomme blanche



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe





# Semaine du 13 au 17 Avril 2026

## Vacances



### LE JOUR DU Végé

LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04
Salade de pâtes	Céleri râpé Endive	Œuf dur	Concombre Maïs	Taboulé à la semoule
Steak haché de cabillaud sauce crème	Quenelles sauce béchamel	Sandwich	Parmentier de poisson polenta carottes	Sauté de bœuf
Galette végétarienne	Riz	Chips	Parmentier de légumes	Bouchées Azuki
Carottes	Camembert	Yaourt à boire	Fromage blanc	Purée de brocolis
Emmental	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Ciafoutis griottes	Saint-Nectaire
Purée de fruits				Fruit de saison
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Goûter				
Baguette	Baguette	Madeleine	Céréales	Baguette
Fruit de saison	Pâte à tartiner	Gourde aux fruits	Fruit de saison	Confiture
Beurre	Yaourt aux fruits	Lait au chocolat	Lait	Fromage blanc



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 20 au 24 Avril 2026



## LE JOUR DU

LUNDI 20/04	MARDI 21/04	MERCREDI 22/04	JEUDI 23/04	VENDREDI 24/04
Macédoine de légumes 	Salade de pommes de terre 	Radis Laitue iceberg	Chou-fleur Chou rouge 	Poireaux vinaigrette Maïs
Tortelloni provençale 	 Colin poêlé Pané mozzarella 	 Sauté de veau Bouchées végétariennes 	 Œuf dur à la béchamel 	 Merguez Stick végétarien 
Emmental râpé 	Petits pois	Polenta crémeuse à la carottes	Epinards	Semoule et légumes à couscous
Fruits de saison 	 Brie	Saint-Môret 	 Yaourt aux fruits 	Camembert 
 Spécialité du chef  Viande racée  Produits BIO	 Nouvelles recettes  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Plat végétarien	 Plat DURABLE  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
<b>Goûter</b>				
Céréales	Baguette	Madeleine	Baguette	Baguette
Compote de fruits	Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits
Lait	Yaourt nature	Fromage frais	Gouda	Beurre



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





# Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026



## LE JOUR DU Végé

LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
Choux rouge Carottes râpées Riz et bœuf crémeux aux champignons Riz Egréné végétarien Fromage blanc Fruit de saison	Taboulé à la semoule Colin thym citron Œufs durs Brocolis à la béchamel Coulommier Crème vanille	Salade de pois chiche Sauté de boeuf Emincé de pois Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri rémoulade Crémeux frais aux radis Bouchées de blé panées Pommes campagnardes Saint-Môret Purée de fruits	<h1>Férialé</h1>
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
<b>Gôûter</b>				
Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait	
Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	
Edam	Fromage frais	Tomme noire	Yaourt aromatisé	



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

