



MENU

Du 02 Mars au 03 avril

lundi 2 mars 2026	lundi 9 mars 2026	lundi 16 mars 2026	lundi 23 mars 2026	lundi 30 mars 2026
<p>Carottes râpées vinaigrette au miel Fricassé de poisson au curry vert Riz Yaourt Fermier Compote</p>	<p>Salade de maïs et dés d'avocat Sauté de poulet sauce suprême Quinoa Fromage à la coupe Fruit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Sauté de porc d'Auvergne Haricots blancs confits Yaourt Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Poisson pané + citron Gratin d'épinards Fromage à la coupe Fruit</p>	<p>/ Couscous boulette et merguez Semoule et légumes Yaourt Fruit</p>
mardi 3 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mardi 31 mars 2026
<p>Duo de salade verte bio + croûtons Boulettes de bœuf bio au paprika Purée de potiron Fromage à la coupe Bio Fruit bio</p>	<p>Betteraves vinaigrette Poisson meunière + citron Gratin de chou-fleurs Fromage à la coupe Crème dessert</p>	<p>Salade de lentilles Quenelle sauce tomate Riz Fromage à la coupe Compote</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette Poulet rôti à l'origan Petits pois carottes bio Fromage à la coupe bio Compote bio</p>	<p>Salade verte et graines de courges œufs pochés Gratin de crozets Fromage à la coupe Compote</p>
mercredi 4 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	mercredi 1 avril 2026
<p>Crème de topinambours aux marrons Carbonara Pennes + emmental / Fruit</p>	<p>Salade de riz mayonnaise Blanquette de veau Carottes à l'ancienne Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte et croutons Bolognaise Pâtes + emmental / Crème dessert</p>	<p>Avocat en dés Paupiette de veau au jus Haricots plats Laitage Fruit</p>	<p>Salade de blé Sauté de volaille Gratin de blettes Fromage à la coupe Fruit</p>
jeudi 5 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	jeudi 2 avril 2026
<p>Radis + beurre Omelette au fromage Haricots verts Laitage Fruit</p>	<p>Salade verte et dés emmental Steak haché Gratin dauphinois / Gâteau aux noix</p>	<p>Taboulé Fricassée de poisson sauce normande Brocolis au jus Fromage à la coupe Fruit</p>	<p>Salade de haricots rouges et feta Sauté de bœuf jus à la sauge Pommes de terre rissolées Fromage à la coupe Ananas</p>	<p>Salade de mâche et noix Fricassée de poisson à la marjolaine Riz créole Fromage à la coupe Fruit bio</p>
vendredi 6 mars 2026	vendredi 13 mars 2026	Vendredi 20 mars Menu Irlandais - Saint Patrick's day	vendredi 27 mars 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Salade cœur de blé Sauté de bœuf à l'espagnole Lentilles à l'espagnole Fromage à la coupe Moelleux à l'orange</p>	<p>Potage de légumes Raviolis épinard Ricotta à la crème / Yaourt Fruit</p>	<p>Salade de Coleslaw Irish Beef Stew Mashed potatoes au beurre salée Cheddar et brown bread Banoffee pie</p>	<p>Salade verte et pignons de pin Croq fromage Haricots beurre Yaourt Gâteau au yaourt</p>	<p>Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux épices douces Carottes en macédoine confites au miel Fromage à la coupe Moelleux au chocolat</p>

Viandes: origine France - Traçabilité présente dans les cantines

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturité des fruits.



Produits Locaux



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Pâtisserie Maison



Appellation d'origine protégée
Indication géographique protégée



Pêche Durable



Produit Fermier