

# Menu

Du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p> </p> <p>Salade de tortis BIO catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>		<p> </p> <p>Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette, dés de jambon)</p> <p>s/porc et s/viande: salade de pommes de terre à l'échalote</p>	<p></p> <p>Céleri râpé</p> <p>Vinaigrette échalote</p>
<p></p> <p>Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)</p>	<p></p> <p>Sauté de bœuf LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)</p>		<p></p> <p>Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)</p>	<p>Calamars à la romaine sauce tartare (120%)</p>
	<p>Bâtonnets (sticks) végétariens fromage blanc curry</p>			
	<p>Haricots beurre ciboulette</p>		<p>Jeunes carottes</p> <p> </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Gratin de macaronis</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Cantal AOC</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Yaourt entier vanille BIO</p>
<p>Compote de pomme abricot</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>		<p>Tarte normande fraîche</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>

Pêche responsable

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE



Chou fleur BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

Salade de coquillettes au thon

Vinaigrette à la pomme



Potage Essaü BIO (aux lentilles)



Carottes râpées vinaigrette



Steak de colin sauce bourgogne  
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,  
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Bouchées butternut lentilles corail  
(butternut, lentilles corail, blé, mozzarella,  
quinoa rouge)



Rôti de bœuf LR sauce orloff



Limande meunière et citron

Colin mariné provençale

Pommes sautées



Epinards hachés BIO béchamel

Haricots verts provençal



Potiron BIO à la ciboulette

Saint Nectaire AOC

Fraidou

Tomme croûte fleurie

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison

Gélifié au chocolat



Fruit de saison BIO



Flan vanille coco



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette

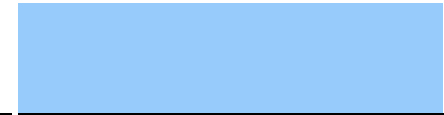


Plat durable



# Menu

Du 23 au 27 mars 2026



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU** **Vege**

Laitue iceberg et croûtons	 Salade de riz BIO à la catalane		Betteraves vinaigrette	 Céleri rémoulade
Vinaigrette miel	 Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Saucisse diot * Knack de volaille			 Semoule façon couscous BIO	 Filet de lieu noir frais sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)
Pavé de colin aux herbes de provence	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)			
Purée de pommes de terre BIO	Petits pois			Légumes aïoli (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
Meule de Savoie	Fromage frais nature et sucre (kilo)		Brie	Yaourt nature BIO et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée

Pêche responsable

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

# Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de boulgour californienne  
(maïs, petits pois, tomate, ciboulette)

Endives entières vinaigrette

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Cordon bleu

Boulettes d'agneau sauce orientale  
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin  
pruneau et abricot secs)

Pané à la mozzarella

Cubes de saumon sauce orientale  
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin  
pruneau et abricot secs)

Epinards hachés béchamel

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire AOC

Petit moulé nature

Fruit de saison BIO

Compote pomme abricot (boite)

LA PROVENCE



Salade de riz BIO niçoise  
(haricots verts, tomate, olives)



Daube de bœuf LR provençale  
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)



Pavé de merlu sauce vierge  
(huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)



Gratin du Sud  
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic)

Bûchette mi-chèvre



Gâteau de Provence amande citron

Chou chinois

Vinaigrette échalote

Escalope de dinde sauce dijonnaise  
(moutarde)



Coquillettes à l'italienne  
(oignon, poivron, brunoise de légumes,  
lentilles, olives noires, sauce tomate)

Coquillettes aux petits légumes  
(haricot vert, petit pois, navet, carotte)

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison BIO



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette

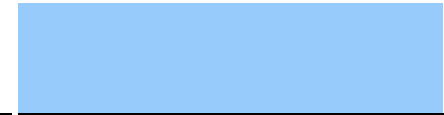


Plat durable



# Menu

Du 20 au 24 avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU**

 Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de mâche et noix  Vinaigrette miel		 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées  Vinaigrette nature
 Sauté de bœuf LR aux olives	Escalope de porc LR au jus  Escalope de poulet LR au jus		  Coquillettes lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	  Sauté de poulet sauce curry
 Limande meunière	Colin ail et fines herbes			Cubes de hoki pané
Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse à la carotte BIO			Petits pois BIO saveur soleil
Mimolette	Brie		Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison BIO	Gélifié au chocolat		Fruit de saison	Tarte aux poires fraîche

Pêche responsable

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

# Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)  Vinaigrette nature	Concombres vinaigrette  Vinaigrette terroir		Taboulé	
Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail	Sauté de dinde sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)		Rôti de veau LR froid et mayonnaise	FERIE
Brocolis béchamel	Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)		<i>Palet coco curry (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)</i>	
Yaourt entier à la vanille BIO	Pommes vapeur BIO à la ciboulette		Haricots verts BIO à l'ail	
Fruit de saison	Tomme croûte fleurie		Fraidou	
Fruit de saison	Gélifié vanille		Cake sucré à la carotte	

Pêche responsable	Spécialité du chef	Nouvelle recette	Plat durable
-------------------	--------------------	------------------	--------------