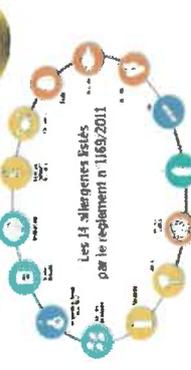


# Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	02/03/2026	*	03/03/2026	*	04/03/2026	*	05/03/2026	*	06/03/2026
6	Crème de chou fleur		Potage cultivateur	6	Velouté de marrons		Soupe à l'ail	6	Potage Parmentier
	Cœur de palmier		Carottes rapées		Museau vinaigrette	5	Taboulé tomates		Salade verte maïs
5/6	Cordon bleu		Mijoté de bœuf		Pilaf de poulet	11	Poisson grillé	5/6	Croziflettes Végétarienne
	Petits pois		Purée de pommes de terre				Sauté de chou-fleur		
6	Fromage à la coupe	5/6/10	Biscuits	6	Fromage		Fruits de saison	5/6/10	Biscuits
	Fruits de saison	6	Crème dessert		Fruits de saison	5-6-10	Cake citron	6	Petits suisse aux fruits



**Légende**

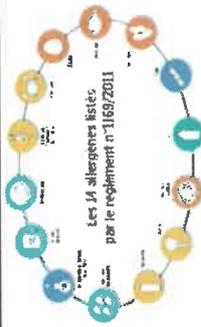
- Fait maison ou plat traditionnel
- Pain spécial du jour
- Produit BIO
- Plat découverte
- Produits locaux
- Menu végétarien
- Produits labellisés

complément adultes et personnes âgées

* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées	
1- Arachides	
2- Crustacés	
3- Céleri	
4- Fruits à coque	
5- Gluten	
6- Lait	
7- Lupin	
8- Mollusques	
9- Moutarde	
10- Œufs	
11- Poissons	
12- Soja	
13- Sulfites	
14- Sésame	

# Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	09/03/2026	*	10/03/2026	*	11/03/2026	*	12/03/2026	*	13/03/2026
	Soupe à l'oignon	6	Crème de fèves	6	Velouté aux lentilles COCO	6	Crème de maïs		Potage de légumes
6-10	Terrine de légumes		Salade verte/tomate		Chorizo	5	Salade composée avec croustons	9	Betterave sauce moutarde
	Poulet ail et persil	10	Oeufs durs sauce basquaise		Mijoté de boulette de bœuf	6-9	Sauté de porc à la Dijonnaise	5-6	Veau en sauce
	Haricots verts tomates		Riz blanc	5	blé vapeur		Carottes vapeur	5	Pâtes
6	Fromage à la coupe	6	Fromage	6	Fromage	6	Fromage	6	Fromage
	Cocktail de Fruits	6	Dessert lacté		Fruits de saison	6	Fromage blanc nature sucré	6	Yaourt au chocolat



### Légende

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO

Produits locaux

Plat découverte

Menu végétarien  
Produits labellisés

\* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

1- Arachides  
2- Crustacés  
3- Céleri

4- Fruits à coque  
5- Gluten  
6- Lait

7- Lupin  
8- Mollusques  
9- Moutarde

10- Céufs  
11- Poissons  
12- Soja

13- Sulfites  
14- Sésame

# Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	16/03/2026	*	17/03/2026	*	18/03/2026	*	19/03/2026	*	20/03/2026
6	Soupe de légumes	6	Velouté d'asperges	6	Crème de pois cassés	2	Soupe aux crevettes	6	Soupe à la citrouille
6	Salade verte au fromage	11	Salade de tomate	11	Sardine à l'huile		Salade de haricots verts	6	Radis beurre
6	Parmentier au concassé de tomates	6	Blanquette de veau à l'ancienne	5-6-10	Jambon de dinde	5-6	Tomate farcie	11	Poisson sauce verte
5-6-10	biscuits	6	Pomme de terre vapeur	6	Gratin de légumes	5	Blé vapeur	6	Ecrasé de brocolis
6	Yaourt aux fruits	6	Fromage	6	Dessert lacté	6	Fromage	6	Fromage
6			Fruits de saison		Fruits de saison	5-6-10	Ile flottante	6	Petits suisse



Légende  
complément adultes et personnes âgées

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO

Produits locaux  
Plat découverte

Menu végétarien  
Produits labellisés

\* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

- 1- Arachides
- 2- Crustacés
- 3- Céleri

- 4- Fruits à coque
- 5- Gluten
- 6- Lait

- 7- Lupin
- 8- Mollusques
- 9- Moutarde

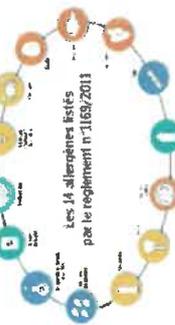
- 10- Œufs
- 11- Poissons
- 12- Soja

- 13- Sulfites
- 14- Sésame



# Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	23/03/2026	*	24/03/2026	*	25/03/2026	*	26/03/2026	*	27/03/2026
6	Crème de courgettes	6	Velouté de lentilles		Soupe à l'ail	6	Crème Dubarry		Potage de légumes
	Asperges vinaigrette		Pâté de campagne		Salade		Artichauts vinaigrette	10	Œufs mayonnaise
	Poulet sauce tomate		Steak haché	5-6-10-11	Poisson pané	6	Dinde à la crème	5-6-10	Tarte au fromage du Chef
5/6	Semoule vapeur		Petits pois cuisinés	6	Purée maison		Sauté de brocolis/champignons		Salade de riz composée
6	Fromage	5-6-10	Biscuit	6	Fromage	6	Fromage		Fruits de saison
	Fruits de saison	6	Yaourt		Fruits de saison	5-6-10	Beignet au chocolat	6	Yaourt



**Légende**

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO

Produits locaux  
Plat découverte

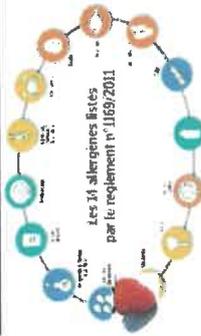
Menu végétarien  
Produits labellisés

* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées	
1- Arachides	10- Œufs
2- Crustacés	11- Poissons
3- Céleri	12- Soja
	13- Sulfites
	14- Sésame

# Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	30/03/2026	*	31/03/2026	*	01/04/2026	*	02/04/2026	*	03/04/2026
	Soupe à la tomate 6	Velouté de carottes 6	Soupe de poissons 11	Crème de brocolis 6	Salade verte aux croustons 5	Crème de brocolis 6	Crème de brocolis 6	Potage Parmentier 6	
	Betterave sauce vinaigrette	Terrine de légumes	Salade verte aux croustons 5	Cœurs de palmiers	Salade verte aux croustons 5	Cœurs de palmiers	Salade de tomates		
5	Coquillettes 		Quiche lorraine 	Quiche lorraine 	Quiche lorraine 	Rôti de porc au jus 	Rôti de porc au jus 	Poisson au curry 11	
6/10	Sauce Carbonara 	Paella au légumes	Paella au légumes	Purée de carottes/ pommes de terre 6	Purée de carottes/ pommes de terre 6	Purée de carottes/ pommes de terre 6	Haricots verts 		
	Fruits de saison 6	Fromage 	Biscuit 5-6-10	Biscuit 5-6-10	Fromage 6	Fromage 6	Biscuit 5-6-10		
6	Yaourt 	Fruits de saison	Crème vanille 5-6-10	Crème vanille 5-6-10	Fruits de saison	Fruits de saison	Mousse chocolat 10		



## Légende

4- Fruits à coque  
5- Gluten  
6- Lait

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO 

 Produits locaux  
Plat découverte 

 Menu végétarien  
 Produits labellisés

\* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

1- Arachides  
2- Crustacés  
3- Céleri

4- Fruits à coque  
5- Gluten  
6- Lait

7- Lupin  
8- Mollusques  
9- Moutarde

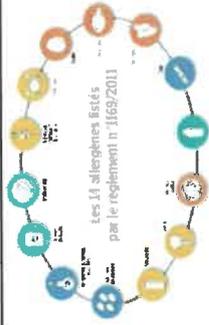
10- Céufs  
11- Poissons  
12- Soja

13- Sulfites  
14- Sésame

# Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	06/04/2026	*	07/04/2026	*	08/04/2026	*	09/04/2026	*	10/04/2026
		6	Crème de lentilles	6-8	Crème de moules	6	Velouté de patates douces		Soupe de légumes
			Salade verte	6	Concombres à la crème	5	Pâté en croute	6	Rosette beurre
	fériel	5/6	Lasagne au bœuf		Jambon blanc		Poulet ail et persil	11	Poisson snacké
	Lundi de Pâques			6	Purée de pommes de terre		Ratatouille		Riz à la tomate
		6	Yaourt	5/6/10	Biscuits	6	Fromage	6	Fromage
			Fruits de saison	10	Mousse caramel	5/6/10	Gâteau aux myrtilles		Fruit



## Légende

Fait maison ou plat traditionnel  
 Pain spécial du jour  
 Produit BIO  
 complément adultes et personnes âgées

Produits locaux  
 Plat découverte

Menu végétarien  
 Produits labellisés

\* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

1- Arachides

2- Crustacés

3- Céleri

4- Fruits à coque

5- Gluten

6- Lait

7- Lupin

8- Mollusques

9- Moutarde

10- Œufs

11- Poissons

12- Soja

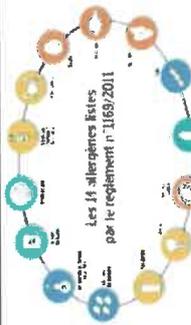
13- Sulfites

14- Sésame

# Menus prévisionnels de cette semaine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*	13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	15/04/2026	16/04/2026
	Soupe à l'ail	Crème de fèves	Potage de légumes	Potage parmentier	Soupe à la tomate
	Avocat vinaigrette	Carottes rapées	Salade verte aux croutons	Salade cœurs de palmiers	Tomate basilic
6	Escalope de dinde à la crème	Oeufs durs mayonnaise	Parmentier de bœuf	Lomo de porc	Poisson au four
5-6	Tagliatelle	Crêpe au fromage		Petits pois cuisinés	Purée de brocolis
6	Fromage	Fruits de saison	Fromage	Yaourt	Fromage à la coupe
	Fruits de saison	Eclair au chocolat	Fruits de saison	Madeleine citron amande	Fruits de saison



**Légende**

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO

produits locaux  
Plat découverte

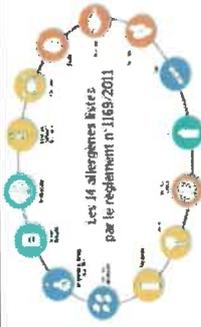
Menu végétarien  
produits labellisés

*	ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées			
	1- Arachides	7- Lupin	10- Œufs	13- Sulfites
	2- Crustacés	8- Mollusques	11- Poissons	14- Sésame
	3- Céleri	9- Moutarde	12- Soja	
	4- Fruits à coque			
	5- Gluten			
	6- Lait			



# Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	19/04/2026	*	20/04/2026	*	21/04/2026	*	22/04/2026	*	23/04/2026
6	Crème de pois chiche	6	Velouté d'asperges	6	Velouté de carottes		Soupe à l'oignon		Gaspacho
6/10/11	Terrine de poissons		Salade composée		Melons		Salade verte sauce fromage	6	Concombre à la crème
5/10	Nuggets de poulet		Tajine aux abricots moelleux		Saucisse de porc		Confit de poule	10	Omelette Portugaise
	Brocolis sautés	5	Semoule Curcuma		Haricots verts		Pommes Sarladaise		
5/6/10	Biscuits	6	Fromage				Fruits	6	Fromage
6	Fromage blanc aux fruits rouges		Fruits de saison	6	Yaourt	5-6-10	Moelleux chocolat		Fruits de saison



Légende  
complément adultes et personnes âgées

Fait maison ou plat traditionnel  
Pain spécial du jour  
Produit BIO

Produits locaux  
Plat découverte

Menu végétarien  
Produits labellisés

\* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

- 1- Arachides
- 2- Crustacés
- 3- Céleri

- 4- Fruits à coque
- 5- Gluten
- 6- Lait

- 7- Lupin
- 8- Mollusques
- 9- Moutarde

- 10- Cœufs
- 11- Poissons
- 12- Soja

- 13- Sulfites
- 14- Sésame