

Menus* du 23 février au 01 mars 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 23 février

Betteraves en vinaigrette
Boulettes volaille kefta 
Piperade
Semoule
Fromage 
Yaourt brassé 

Mardi 24 février

Salade coleslaw 
Haché d'agneau 
Tomate rôtie
Pennes 
Fromage  
Liégeois chocolat

Mercredi 25 février

Endives en salade
Côtes de porc charcutière 
Champignons persillés
Cocos Blancs au jus
Fromage 
Gâteau choco

Jeudi 26 février

Feuilleté du pêcheur
Poulet basquaise 
Riz 
Fromage 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 27 février

Terrine de légumes d'hiver
Beaufilet de hoki pané 
Purée de Pdt & panais 
Fromage
Fruit de saison 

Samedi 28 février

Céleri rémoulade
Langue de bœuf sce piquante 
Légumes rustiques
Faisselle
Semoule au lait

Dimanche 01 mars

Rillettes & cornichon 
Ballotine de la mer
Navets sautés
Pommes grenailles 
Fromage
Profiteroles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

Menus* du 02 mars au 08 mars 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 02 mars

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde  
Carottes Vichy 
Coquillettes 
Fromage à tartiner
Fruit de saison

Mardi 03 mars

Terrine océane
Saucisse  
Salade verte  
Aligot 
Fromage
Crêpe fourrée choco - noisette

Mercredi 04 mars

Salami 
Pilon de poulet  
Paëlla
Fromage 
Fruit de saison 

Jeudi 05 mars

Samoussa de légumes
Œuf florentine
Epinards à la crème
Perli'blé
Brassé aux fruits 
Pêche au sirop

Bon Appétit

Vendredi 06 mars

Grillagé au chèvre
Filet de merlu 
Légumes printaniers
Fromage  
Fruit de saison 

Samedi 07 mars

Endives & noix
Omelette au reblochon
Pommes vapeur 
Fromage
Liégeois aux fruits

Dimanche 08 mars

Ballotine de dinde forestière 
Rosbeef sauce poivre 
Salsifis
Paillassons de Pdt
Faisselle
Tiramisu

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 09 mars au 15 mars 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 09 mars

Céleri rémoulade
Haché d'agneau
Piperade
Riz créole
Fromage  
Flan nappé caramel 

Mardi 10 mars

Crêpe aux champignons
Rôti de porc au jus 
Haricots verts 
Purée de Pdt 
Fromage 
Fruit de saison

Mercredi 11 mars

Feuilleté aux 2 fromages 
Choucroute
Garniture choucroute 
Pommes vapeur 
Yaourt nature
Ananas - coco

Jeudi 12 mars

Pamplemousse
Crêpinette sce chasseur  
Carottes Vichy 
Lentilles 
Fromage  
Danette liégeois chocolat

Bon Appétit

Vendredi 13 mars

Pâté de foie  
Croquettes poisson ail & FH 
Champignons persillés
Potatoes
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 14 mars

Museau à la lyonnaise 
Pot au feu  
Petits légumes
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 15 mars

Salade d'artichauts
Paupiette de lapin au vin blanc 
Chou-fleur vapeur
Flageolets
Fromage
Baba aux fruits

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2