










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
Faiselle
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

Pamplousse
Crépinette 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

Menus* du 16 mars au 22 mars 2026





Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 16 mars

Feuilleté Dubarry
Garniture bolognaise
Pâtes coudées
Brassé aux fruits 
Fruit de saison 




Mardi 17 mars

Macédoine de légumes
Boulettes de bœuf au cumin 
Epinards au beurre
Boullgour 
Fromage  
Gâteau génois







IRISH TIME

Salade aux 2 choux
Fish and chips 
Brocolis vapeur
Potatoes
Fromage
Apple cake






Jeudi 19 mars

Surimi mayonnaise 
Chausson de dinde tomate 
Petits pois & carottes
Fromage à tartiner
Compote pomme – fraise  




Bon Appétit

Vendredi 20 mars

Salade verte  
Paupiette de pêcheur
Haricots beurre
Purée de patate douce
Fromage
Crème dessert vanille 



Samedi 21 mars

Crudité
Boudin aux pommes 
Gratin dauphinois
Fromage blanc
Liégeois aux fruits



Dimanche 22 mars

Pâté richelieu 
Tomate farcie 
Riz pilaf
Fromage
Tartelette aux myrtilles



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