

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
Boulgour
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

Menus* du 23 mars au 29 mars 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 23 mars

Poireaux vinaigrette
Porc à l'ananas  
Champignons en persillade
Semoule
Yaourt nature
Fruit de saison 

Mardi 24 mars

Œuf mayonnaise
Bœuf au paprika  
Carottes persillées 
Pennes
Fromage
Crème dessert chocolat 

Mercredi 25 mars

Carottes râpées 
Potatoes burger 
Salade verte 
Fromage  
Tarte aux abricots

Jeudi 26 mars

Pâté de foie  
Poulet rôti  
Légumes verts
Haricots blancs au jus
Fromage 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 27 mars

Boulgour – lentilles corail cranberries
Filet de colin vapeur 
Ratatouille
Fromage
Douceur sur lit de fruits

Samedi 28 mars

Terrine de légumes
Tripes à la tomate 
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 29 mars

Allumette au fromage
Jambon fumé au porto 
Tagliatelles
Fromage 
Eclair au café

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