



MENU 23 Février au 20 mars 2026



DU 23 AU 27 Février

DU 02 AU 6 MARS

DU 09 AU 13 MARS

DU 16 AU 20 MARS

Betteraves

Filet de poisson



Brocolis/Semoule

Mousse aux fruits

Soupe de légumes

Omelette / Pommes de terre

Petit suisse nature sucré

Salade

Cordon Véggie

Carottes Bolognaises

Fromage Blanc sucré

Velouté de choux fleurs

Crêpe au fromage

Courgettes sautées/Pommes de terre

Crème au caramel

Maquereau à la moutarde

Œuf dur

Pomme de terre vapeur

Entremet chocolat

Salade

Boulette de viande

Haricot verts/Blé

Fruit

Céleri rémoulade

Bœuf bourguignon

Blé

Flan vanille

Pâté de foie

Accras de morue



Purée de carottes

Smoothie

Soupe potimarron

Feuillet chèvre/Épinard

Compote

Tartine saucisson

Emincés de volaille

Riz/Champignons

Fromage/Compote

Radis/Beurre

Filet de poisson



Semoule

Ratatouille

Yaourt aux fruits

Concombre
Sauté de porc aux pommes de terre vapeur

Fromage / Fruit

Salade

Blanquette de veau

Riz/Carottes

Yaourt aux fruits

Salade

Pâtes à la Carbonara

Tiramisu au chocolat

Salade Mâche

Poulet

Frites

Flan pâtissier d'Aline

Salade

Lasagne Bolognaise

Gruyère

Compote

UNDI

MARDI

MERcredi

JEUDREDI



MENU 23 mars au 3 avril 2026

DU 23 AU 27 MARS

Haricots verts/ vinaigrette

Œufs durs

Riz à la tomate

Mousse au chocolat



DU 30 MARS AU 3 AVRIL

Pizza aux trois fromages

Julienne de légumes

Boulgour/quinoa

Fromage Blanc/Confiture



Salade

Poisson pané/pates

Fromage

Fruit



Salade composée

Rôti de porc/Flageolets

Fruit

BONNES VACANCES

Endives/Thon mayonnaise

Escalope de poulet à la crème

Semoule

Petit suisse aux fruits

Tartine de pâté et cornichons

Poisson

Riz à la Provençale

Fromage/compote



Salade

Hachis Parmentier

Fromage

Fruit

Macédoine de légumes

Pâte à la Carbonara

Gruyère

Glace

