



Semaine 10	lundi 2 mars 2026	Mar 3/03 - MENU VEGETARIEN	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Entrée	céleri remoulade ❄️	Salade d'endives aux noix ❄️	<u>rillettes de thon</u>	carottes râpées ❄️	Potage de légumes ❄️
Plat principal	Spaghetti a la bolognaise 🇫🇷	Couscous aux légumes ❄️	Sauté de dinde au curry 🇫🇷	poisson du jour	Blanquette de veau 🇫🇷
Accompagnement			Carottes persillées ❄️	épinard a la creme	Riz
Produit laitier	Fromage Blanc 🏠 et son coulis	brie	petit suisse	Saint Nectaire	edam
Dessert		Pommes au four ❄️	banane ❄️	Gateau au chocolat	Poire ❄️
Semaine 11	lun 9/03 - MENU VEGETARIEN	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Entrée	Ceuf mimosas*	Salade au Comté ❄️	Salade de pommes de terre	Radis d'hiver ❄️	Velouté de légumes ❄️
Plat principal	Tagliatelles aux petits légumes ❄️	poisson du jour	Fricasée d'agneau 🇫🇷	Poulet aux épices 🏠	Tartiflette 🇫🇷
Accompagnement		Lentilles vertes	Poêlée de légumes ❄️	Purée de carottes ❄️	Salade verte ❄️
Produit laitier	Yaourt 🏠	produit laitier intégré dans l'entrée	Camembert	Emmental	
Dessert		Crème vanille	Clémentines ❄️	Kiwi ❄️	Banane rôtie ❄️
Semaine 12	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	Ven 20/03 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Salade coleslaw ❄️	quiche aux poireaux ❄️	Avocat guacamol	Salade composée ❄️	cake lentilles
Plat principal	Rôti de porc 🇫🇷	Bœuf braisé 🇫🇷	Poisson pané	Parmentier de canard 🇫🇷	œuf florentines
Accompagnement	Coquillettes	Boullgour et carottes ❄️	Petit pois carottes		
Produit laitier	Fromage blanc 🏠	produit laitier intégré dans l'entrée	chèvre	Brie*	tommes des Charentes 🏠
Dessert		orange ❄️	riz au lait	creme caramel	Pomme ❄️
Semaine 13	Lun 23/03 - MENU VEGETARIEN	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Entrée	Tarte au camembert	Velouté de légumes 🌱	Chou rouge vinaigrette au miel 🌱	saucisson ail*	salade verte mozzarella 🌱
Plat principal	Chili aux légumes 🌱	gésiers a la moutarde 🇫🇷	sauté de porc 🇫🇷	poulet rôti 🏠	poisson du jour
Accompagnement		frites	poêlée de légumes 🌱	ratatouille	Riz
Produit laitier	Petit suisse	Cantal	yaourt 🏠	gouda	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	Kiwi 🌱	pomme 🌱		flan chocolat	feuilleté aux pommes 🌱

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio Produits fabriqués localement Origine des viandes : France 🇫🇷 DU Union Européenne UE

Produits de saison

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard



