



MENU DU 9 MARS AU 3 AVRIL 2026



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 mars	Salade monegasque	Saucisse de Francfort, lentilles	Camembert bio	Fruit de saison
mardi 10 mars	Céleri frais remoulade	Mouclade (moules marinière décoquillées), riz pilaf, petits légumes		Yaourt brassé framboise abricot bio
Mercredi 11 mars	Tomate vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards, pomme de terre cubes persillées	Ptit louis	Eclair à la vanille
Jeudi 12 mars	Crêpe au fromage	Roti de bœuf bio, haricots beurre à la provençale		Semoule au lait et chocolat
Vendredi 13 mars	Carottes rapées	Pizza végétale, salade verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 mars	Macédoine mayonnaise	Longe de porc Dijonnaise, pommes noisettes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 17 mars	Concombre Bulgare	Hachis Végétarien		Flan nappé au caramel bio
Mercredi 18 mars	Salade de légumes niçois au thon	Roti de dinde au romarin, courgettes provençales, coquillettes au beurre	Saint-Paulin bio	Fruit de saison
Jeudi 19 mars	Salade verte à l'œuf	Boeuf braisé, purée de carottes	Vache qui rit	Flan pâtissier aux abricots
Vendredi 20 mars	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Yaourt sucré bio	Biscuit sablé pur beurre bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 mars	Oeufs durs remoulade	Echine de porc salée, petits pois à l'estragon	Edam bio	Crumble aux pommes
Mardi 24 mars	Carottes rapées à la vinaigrette	Spaghettis bio aux lentilles cuisinées à la sauce tomate		Fruit de saison
Mercredi 25 mars	Saucisson à l'ail	Cuisse de poulet aux herbes, haricots verts persillés		Yaourt vanille la ferme du manège
Jeudi 26 mars	Salade de maïs, thon et tomates	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Délice emmental	Compote de pomme bio
Vendredi 27 mars	Piemontaise	Blanquette de poisson Dieppoise, épinards à la crème, riz créole	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 mars	Salade de pâtes mexicaine	Rôti de dinde à l'estragon, carottes persillées	Leerdammer	Fruit de saison
Mardi 31 mars	Tomate, maïs à la vinaigrette	Omelette bio et chou-fleur à la bechamel	Camembert	Roulé à la fraise
Mercredi 1er avril	Carottes rapées à la vinaigrette	Sauté de veau marengo bio, semoule de blé	Vache qui rit	pêche au sirop
Jeudi 2 avril	Concombres Bulgare	Lasagnes maison	Emmental bio	Fruit de saison
Vendredi 3 avril	Salade verte à l'emmental	Aiguillette de colin croustillante, blé printanier		Roses des sables

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)







Menu Végétarien





MENU DU 6 AVRIL AU 1er MAI 2026

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 avril				
mardi 7 avril	Céleri frais remoulade	Mouclade (moules marinière décoquillées), riz pilaf, petits légumes		Yaourt brassé de la ferme Ptit Tougard
Mercredi 8 avril	Tomate vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards, pomme de terre cubes persillées	Ptit louis	Eclair au chocolat
Jeudi 9 avril	Crêpe au fromage	Roti de bœuf bio, haricots beurre à la provençale		Semoule au lait maison
Vendredi 10 avril 	Carottes rapées	Pizza végétale, saladé verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13 avril	Macédoine mayonnaise	Longe de porc Dijonaise, pommes noisettes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 14 avril 	Concombre Bulgare	Crousti au Cantal AOP et purée mousseline		Flan nappé au caramel bio
Mercredi 15 avril	Salade de légumes niçois au thon	Roti de dinde au romarin, courgettes provençales, coquillettes au beurre	Saint-Paulin bio	Fruit de saison
Jeudi 16 avril	Salade verte à l'œuf	Bœuf braisé, purée de carottes	Vache qui rit	Flan pâtissier aux abricots maison
Vendredi 17 avril	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Yaourt sucré bio	Biscuit sablé pur beurre bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 avril	Oeufs durs remoulade	Echine de porc salée, petits pois à l'estragon	Edam bio	Crumble aux pommes
Mardi 21 avril 	Carottes rapées à la vinaigrette	Spaghettis bio aux lentilles cuisinées à la sauce tomate		Fruit de saison
Mercredi 22 avril	Saucisson à l'ail	Cuisse de poulet aux herbes, haricots verts persillés		Yaourt vanille la ferme du manège
Jeudi 23 avril	Salade de maïs, thon et tomates	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Délice emmental	Compote de pomme abricot
Vendredi 24 avril	Piemontaise	Blanquette de poisson Dieppoise, épinards à la crème, riz créole	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 avril	Salade de pâtes mexicaine	Rôti de dinde à l'estragon, carottes persillées	Leerdammer	Fruit de saison
Mardi 28 avril 	Tomate, maïs à la vinaigrette	Omelette bio et chou-fleur à la bechamel	Camembert	Roulé à la fraise
Mercredi 29 avril	Carottes rapées à la vinaigrette	Sauté de veau marengo bio, semoule de blé	Vache qui rit	pêche au sirop
Jeudi 30 avril	Concombres Bulgare	Lasagnes maison	Emmental bio	Fruit de saison
Vendredi 1er mai				

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin) mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

