

# MENUS du 09 mars au 13 mars 2026



	<b>Lundi</b> 09/03/2026 	<b>Mardi</b> 10/03/2026 	<b>Mercredi</b> 11/03/2026 	<b>Jeudi</b> 12/03/2026 	<b>Vendredi</b> 13/03/2026 
<b>Entrée</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Salade de chou rouge</b>	<b>Potage de légumes</b> 	<b>Salade de betteraves</b> 	<b>Salade coleslaw</b> 
<b>Plat</b>	<b>Sauté de bœuf à la milanaise</b> 	<b>Sauté porc aux olives</b>	<b>Beaufilet de colin sauce crème citronnée</b> 	<b>Pâtes carbonara aux dès de jambon de volaille</b>	<b>Œufs brouillés au fromage</b>
<b>Garniture</b>	<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Boulgour et choux-fleurs</b>	<b>Petits pois et carottes</b> 		<b>Pommes de terre sautées et épinards</b>
<b>Laitages</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Tartare ail et fines herbes</b>	<b>Brie</b> 	<b>Fromage blanc nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Compote de fruit</b>
<b>Alternatives sans viande</b>	<b>Boulette de lentilles à milanaise</b>	<b>Feuilleté au légumes</b>	<b>Pavé fromager</b>	<b>Pâtes carbonara aux petits légumes</b>	
<b>Alternatives sans porc</b>					

# MENUS du 16 mars au 21 mars 2026



		<b>ST-PATRICK</b> 			<b>Repas végétarien</b> 
Entrée	Salade de betteraves	Potage aux légumes verts	Salade de céleri	Salade verte	
Plat	Rôti de porc , sauce brune	Fish and chips, sauce rémoulade	Poulet sauce coco curry	Boulettes de bœuf façon tajine	Gratin de pommes de terre, blettes et fourme d'Ambert
Garniture	Ecrasé de pommes de terre et potiron	Salade verte	Riz et brocolis	Semoule et légumes à tajine	
Laitages	Carré de l'Est	Mimolette	Carré de l'Est	Yaourt aux fruit	Yaourt aux fruits Yaourt aux fruits
Dessert	Compote de fruits	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison
Alternatives sans viande	Gratin de pommes de terre et potiron au fromage	Nuggets de blé, sauce rémoulade	Curry de pois chiche	Falafels sauce tajine	
Alternatives sans porc	Rôti de volaille, sauce brune				

# MENUS du 23 mars au 27 mars 2026



	Lundi 23/03/2026	Repas végétarien Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Menu des enfants Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Salade de chou blanc	Salade verte	Salade d'endives aux dès de fromage		Salade de mâche
Plat	Emincé de poulet façon kebab, sauce blanche	Lasagnes aux légumes	Sauté de bœuf à l'asiatique		Beaufilet de Lieu noir, beurre blanc
Garniture	Boullgour et julienne de légumes aux épices orientales		Nouilles à l'asiatique		Pâtes et fondue de poireaux
Laitages	Edam	Emmental	Fourme d'Ambert		Camembert
Dessert	Yaourt à boire	Fruit de saison	Compote de fruits		Fruit de saison
Alternatives sans viande	Emincé végétal façon kebab		Boulettes végétales à l'asiatique		Saucisse végétale, sauce dijonnaise
Alternatives sans porc					

# MENUS du 30 mars au 03 avril 2026



	Lundi 30/03/2026	Repas végétarien Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Pâques en folie Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Coleslaw	Salade de maïs	Salade de chou blanc aux agrumes	Oeuf mayonnaise	
Plat	Mijoté de bœuf façon Bourguignon	Quiche au poireau	Beaufilet de cabillaud, sauce tomate basilic	Sauté d'agneau braisé aux abricots secs	
Garniture	Speatzles et céleris braisés	Salade verte	Pâtes et haricots verts	Pommes noisettes et carottes aux petits oignons	
Laitages	Coulommiers	Fromage blanc au coulis de fruit	Mimolette	Tomme au fenugrec	
Dessert	Flan vanille caramel	Fruit de saison	Compote pomme poire	Donut au chocolat	
Alternatives sans viande	Speatzles et céleris, sauce fromagère	Emincé végétal crème champignons	Galette végétale, sauce tomate	Feuilleté aux légumes	
Alternatives sans porc					

# MENUS du 06 avril au 10 avril 2026



	<b>Lundi</b> 06/04/2026	<b>Mardi</b> 07/04/2026	<b>Mercredi</b> 08/04/2026 Repas végétarien	<b>Jeudi</b> 09/04/2026	<b>Vendredi</b> 10/04/2026
Entrée		Salade de chou rouge	Salade de carottes	Céleris rémoulade	Duo panais et carottes
Plat		Filet de colin pané, citron	Lasagnes épinards ricotta	Kassler fumé	Mijoté de bœuf façon daube provençale
Garniture		Pépinette crémeuse aux petits légumes		Lentilles et carottes	Poêlée de patate douce et carottes
Laitages		Cantadou	Petit suisse aux fruits	Livarot	Fromage blanc nature
Dessert		Compote pomme	Fruits de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
Alternatives sans viande		Crêpe au fromage		Galette végétale	Emincé végétal façon daube provençale
Alternatives sans porc				Rôti de volaille	



# MENUS du 13 avril au 17 avril 2026



## Vacances scolaires

	<b>Lundi</b> 13/04/2026	<b>Mardi</b> 14/04/2026	<b>Mercredi</b> 15/04/2026	<b>Jeudi</b> 16/04/2026	<b>Repas végétarien</b> <b>Vendredi</b> 17/04/2026
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Radis rondelles	Céleri rémoulade	Salade de betteraves	Salade de lentilles
<b>Plat</b>	Rôti de porc, sauce moutarde à l'ancienne	Mijoté de veau, sauce andalouse	Steak haché de bœuf, sauce brune	Beaufilet de colin, sauce crème	Blé crémeux au fromage et poireaux
<b>Garniture</b>	Semoule et épinards à l'ail	Riz safrané et carottes poêlée	Potatoes et haricots verts	Pâtes et salsifis persillés	
<b>Laitages</b>	Tartare	Cantal	Camembert	Brie	Yaourt velouté aux fruits
<b>Dessert</b>	Compote de pomme	Fruit de saison	Flan chocolat	Tarte à la rhubarbe	Fruit de saison
<b>Alternatives sans viande</b>	Saucisse végétale sauce moutarde à l'ancienne	Riz crémeux au fromage et carottes	Galette végétale, sauce brune		
<b>Alternatives sans porc</b>	Rôti de volaille				

# MENUS du 20 avril au 24 avril 2026

## Vacances scolaires



	<b>Lundi</b> 20/04/2026	<b>Mardi</b> 21/04/2026	<b>Mercredi</b> 22/04/2026	<b>Jeudi</b> 23/04/2026 <b>Repas végétarien</b>	<b>Vendredi</b> 24/04/2026
<b>Entrée</b>	Salade de céleris	Poireaux vinaigrette	Radis vinaigrette	Salade de chou blanc	Salade de carotte
<b>Plat</b>	Encornets à la sauce tomate	Rougaill saucisse	Endives au jambon de volaille et béchamel	Dhal de lentilles au lait de coco	Pâtes à la bolognaise
<b>Garniture</b>	Ecrasé de pommes de terre et brocolis	Riz aux haricots rouges	Riz	Boulgour et épinards	
<b>Laitages</b>	Edam	Emmental	Bleu d'Auvergne	Camembert	Fromage à tartiner
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
<b>Alternatives sans viande</b>	Boulette végétales à la sauce tomate	Saucisse végétale, sauce rougaill	Endives gratinées sauce béchamel		Pâtes à la bolognaise de lentilles
<b>Alternatives sans porc</b>		Saucisse de volaille, sauce rougaill			

# MENUS du 27 avril au 01 mai 2026



## Repas végétarien

Lundi

27/04/2026

Mardi

28/04/2026

Mercredi

29/04/2026

Jeudi

30/04/2026

Vendredi

01/05/2026

Entrée

Salade verte



Salade de céleris

Taboulé à l'oriental

Salade de chou rouge



Plat

Gratin de pommes de terre et chou fleur à la béchamel



Mijoté de bœuf à la tomate



Emincé de poulet au curcuma

Lasagnes épinards et saumon

Garniture

Pommes de terre rissolées et haricots verts



Boulgour et carottes



Laitages

Munster



Brie



Cantal



Coulommiers

Dessert

Crème dessert vanille



Fruit de saison



Yaourt aux fruits



Fruit de saison



Alternatives sans viande

Emincé végétal à la tomate

Falafels sauce curcuma

Lasagnes aux légumes

Alternatives sans porc