

LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
Macédoine mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette 	Pomelos et sucre	Mâche et betteraves bio 	Crêpe au fromage
Emincé de dinde estragon  	 Riz à la mexicaine	Paupiette de veau sauce basilic	Sauté de porc au curry  * escalope dinde au curry	Gratin de fruits de mer 
Flageolets au jus 		Purée de pdt 	Pennes 	Printanière de légumes
Mimolette	Emmental 	Coupelle de Chèvre	Fromage blanc sucré	Camembert 
Clémentine * 	Liégeois vanille	Abricot au sirop	Tarte pomme rhubarbe	Kiwi 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



Menu

Du 9 au 13 mars 2026



LE JOUR DU Végé

Normandie

LUNDI 09/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
Pâté de foie et cornichons	Potage légumes	Endive fromagère (emmental)	Salade Cauchoise	Chou rouge râpé vinaigrette
Colin pané + citron	Lasagne Bolognaise	Emincé de bœuf aux olives	Sauté de poulet sauce normande	Croq' épinard
Brocoli persillés	Salade verte	Petits pois au jus	Carottes au beurre	Haricots verts et champignons
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Emmental	Camembert	Saint Paulin
Purée de Pomme	Orange*	Crème dessert caramel	Tarte au chocolat	Ananas au Sirop



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

LE JOUR DU 

LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Œuf dur mayonnaise 	Potage poireaux 	Pizza fromage	Céleri rémoulade 	 Taboulé 
 Bœuf bourguignon (carottes, champignons) 	Couscous boulettes d'agneau (semoule BIO) 	Nuggets de blé	Galopin de veau sauce champignons 	Filet de colin sauce aneth 
Pommes rissolées 		 Navets braisés 	 Haricots verts persillés 	 Chou fleur & Pdt béchamel
Edam	Cantal 	Fromage blanc sucré	 Yaourt nature sucré	Camembert 
Flan nappé caramel	 Pomme 	Pêche au sirop	Eclair au chocolat	Kiwi * 

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
Potage Dubarry  	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette 	Salade de perle menthe vinaigrette	Salade de mâche
 Cordon bleu	Tortis sauce fromagère 	Hoki à la crème 	Sauté de bœuf sauce brune  	Emincé de poulet sauce paprika  
Purée de carotte 		Riz au petit légumes 	Brocolis 	Coquillette  
Coulommiers	Yaourt nature sucré	Cantal 	Gouda	Comté 
Mousse au chocolat au lait	Clémentine * 	Fruit de saison 	Paris brest	 Purée pomme banane 
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Indication Géographique Protégée
 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française	 Plat végétarien	* sous réserve de disponibilité des produits	