



Menu A – SE 09 du 23 au 01 mars 2026

NOUVEL AN
CHINOIS



		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENDREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	DUO DE CRUDITÉS	H3	*SAUCISSON A L'AIL*	H1	CHOU CHINOIS	H2	TABOULÉ	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	CUISSE DE POULET ROTI 	V2	TARTE 4 FROMAGES	V1	ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE	V2	POISSON MEUNIÈRE 	V2	RETOUR DE PÊCHE 	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE 	L1	RIZ	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 		GOUDA 	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	TAPIOCA ANANAS ET COULIS EXOTIQUE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

DUO DE CRUDITÉS : carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE : émincé de poulet, brunoise de légumes, jus d'orange, sauce soja, vinaigre blanc, sucre

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – semaine 09 du 23 au 01 mars 2026



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 01
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	SALADE DE PATES	H1	SALADE DE MAÏS	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*CHARCUTERIE*	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V3	LASAGNES ÉPINARDS CHEVRE 	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	SAUTÉ DE VEAU EN SAUCE	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V1	PARMENTIER DE CANARD 	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L3	PLAT COMPLET	L1	SEMOULE	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	TAPIOCA ANANAS ET COULIS EXOTIQUE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 10 du 02 au 08 mars 2026



		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	HARICOTS VERTS 	H3	*MORTADELLE *	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	CELERI RÉMOULADE	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ST PIERRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V3 	BRANDADE PARMENTIÈRE	V2	*SAUPIQUET DE JAMBON*	V2	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE CAMPAGNE	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	SEMOULE	L3	ÉPINARDS CRÈME	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRE FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1 	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D1 	MOUSSE CHOCOLAT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette, paprika

SAUPIQUET DE JAMBON : jambon, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère

SALADE NAPOLI : pâtes, tomates, olives vertes, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – semaine 10 du 02 au 08 mars 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	RILLETES DE THON	H2	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	ANTI PASTI	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V1	HACHÉ DE BŒUF	V1	*ROTI DE PORC*	V2	#ESCALOPE VIENNOISE#	V1	BOEUF BOURGUIGNON	V1	CARRI DE POULET COURGETTES COCO	V1	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	CHOU FLEUR	L1	POMMES VAPEUR	L3	LÉGUMES GLACÉS	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L2	CÈLERI RELISH
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

SALADE ST PIERRE : chou rouge râpé, haricots verts, vinaigrette, paprika

CÈLERI RELISH : cèleri, cumin, jus d'orange, herbes de Provence, miel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A - SEMAINE 11 du 9 au 15 mars 2026

		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H3	SALADE BRETONNE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	FRIAND FROMAGE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	SALADE DE HARICOTS VERTS	H2	TERRINE DE LÉGUMES	H2	SALADE PRINTEMPS AU POULET
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	ÉMINCÉ DE DINDE EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	COUSCOUS	V1 	POISSON AU FOUR	V1	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	V1	POULET ROTI THYM MIEL
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES 	L1	LENTILLES	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	TOMME BLANCHE	F	SAINT PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D1 	YAOURT SUCRÉ	D2	COMPOTE	D1 	TARTE AUX POMMES MAISON	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE PRINTEMPS AU POULET : macédoine, 3 céréales, mozzarella, dés de poulet, vinaigrette

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, mais, effiloché de canard, gésiers, ail, échalotes

SALADE BRETONNE : chou-fleur, poivron, carottes râpées, flageolets, vinaigrette

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 11 du 09 au 15 mars 2026

		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13		SAMEDI 14		DIMANCHE 15
ENTREE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*JAMBON DU PAYS*	H3	CRUDITÉS DE SAISON	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	SALADE HARENG CAJUN 	H3	*CHARCUTERIE*#	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	<ESCALOPE VIENNOISE> 	V2	BŒUF CAROTTES	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V2	*ANDOUILLETTE 	V2	RAGOUT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES 	L2	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	L1	PETITS POIS	L2	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET	L2	LÉGUMES GLACÉS	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	D1	GAUFRE LIÉGEOISE	F	TOMME BLANCHE	F	SAINT PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	CRÈME VANILLE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D2	COMPOTE	D1	TARTE MAISON AUX POMMES 	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE DE HARENG CAJUN : macédoine, hareng, épices, vinaigrette

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements

<> : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



AU
SOMMET
DES
ALPES



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu A – SEMAINE 12 du 16 au 22 mars 2026

		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H1	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMME	H3	*ROSETTE* 	H1	CÉLERI RÉMOULADE	H1	SALADE VERTE ET CROUTONS	H3	OEUF VINAIGRETTE  	H2	SALADE ARDÉCHOISE	H1	ANTI PASTI
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V1	GOULASH DE BOEUF 	V1	CUISSE DDE POULET AUX HERBES	V1	*CROZIFLETTE* *	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	LASAGNES MAISON 	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN* 
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L3	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	L2	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TARTARE 	F	EDAM	F	CROC LAIT 	F	FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	COMPOTE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	YAOURT AUX MYRTILLES 	D1	FRUIT	D1	FLAN PATISSIER	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ARDÉCHOISE : haricots verts, mais, tomate, gésiers confits, huile, vinaigre

CROZIFLETTE : crozets, lardons, fromage à tartiflette, crème

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc



œufs de poules élevées en plein air

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SEMAINE 12 du 16 au 22 mars 2026



		LUNDI 16		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19		VENDREDI 20		SAMEDI 21		DIMANCHE 22
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H3	*SALADE HENRY*	H2	SALADE MARCO POLO	H1	SALADE COLORÉE	H3	*CHARCUTE RIE*#	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*ROTI DE PORC*	V3	POISSON EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V3	OMELETTE	V1	TORTELINIS RICOTTA ÉPINARDS	V2	CHOU-CROUTE DE LA MER	V2	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	POMMES GRENAILLES	L2	HARICOTS VERTS	L3	ÉPINARDS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET	L2	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	F	TARTARE	F	EDAM	F	CROC LAIT	F	FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	YAOURT AUX MYRTILLES	D1	FRUIT	D1	FLAN PATISSIER	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

SALADE HENRY : pdt, artichaut, jambon en dés, vinaigrette à l'ail

SALADE COLORÉE : chou blanc râpé, brunoise de légumes, cube de pomme, miel, vinaigrette

SALADE MARCO POLO : pates, surimi râpé, mayonnaise

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon et poisson blanc, crevettes, moules, saumon fumé, pdt, vin blanc, oignon



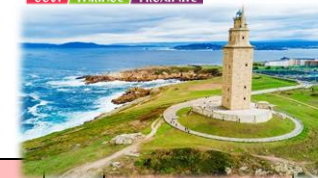
œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements



Menu A – SEMAINE 13 du 23 au 29 mars 2026



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 29
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	RADIS	H3	SALADE VIKING	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE*#	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	V2	POT AU FEU 	V2	*PAIN DE VIANDE* 	12	TARTE CHÈVRE TOMATE	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	SEMOULE	L2	PLAT COMPLET 	L3	BROCOLIS RÉCHEMEL 	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	EDAM	F	FROMAGE 	D1	BROWNIE	F	ST PAULIN	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	LAITAGE BIO 	D2	MOSAIQUE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA

SALADE ATURINE : germe de soja, poivron, pommes, vinaigrette

SALADE VIKING : carottes et chou râpé, hareng, cornichon, vinaigrette

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – SEMAINE 13 du 23 au 29 mars 2026



		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27		SAMEDI 28		DIMANCHE 29
ENTREE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H2	TARTE SALÉE	H2	*SALADE DE CERVÉLAS*	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	SARDINES POMMES DE TERRE	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V3	POISSON AU FOUR	V3	#ESCALOPE VIENNOISE#	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V3	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L2	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	L1	COQUILLETTE	L2	POMMES VAPEUR	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	L2	CŒUR DE LAITUE BRAISÉE
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	GOUDA	F	EDAM	F	FROMAGE	D1	BROWNIE	F	ST PAULIN	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	LAITAGE BIO	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA

POCHOUSE : filet de poisson, vin rouge, brunoise de légumes

SOMBRERO ANDALOUSE : maïs, haricots rouges, pdt, macédoine, mayonnaise tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 14 du 30 au 05 avril 2026

		LUNDI 30		MARDI 31		MERCREDI 01		JEUDI 02		VENDREDI 03		SAMEDI 04		05
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	*CHORIZO*	H2	SALADE STRAS-BOURGEOISE	H1	SALADE VERTE FROMAGE	H2	*SALADE BILLY*	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	H2	FEUILLETÉ CHÈVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	CUISSE DE POULET ROTI 	V1	PAUPIETTE DE VEAU 	V1	PATES AU SAUMON	V2	*ROTI DE PORC*	V1	ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE 	V2	*SAUCISSE DE TOULOUSE* ET SA VENTRECHE 
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES 	L1	POMMES GRENAILLE	L2	BROCOLIS EMMENTAL	L1	PLAT COMPLET	L3	ÉPINARDS CRÈME 	L1	PURÉE	L1	FLAGEOLETS POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AIL ET FINES HERBES 	F	FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FLAN VANILLE	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	DESSERT DE PAQUES

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette

CHOU COLESLAW : chou blanc râpés, carottes râpés, mayonnaise, fromage blanc

SALADE BILLY : pates vinaigrette, dés de fromage, dés de jambon, mais

ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de bœuf

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B – SE 14 du 30 au 05 avril 2026



		LUNDI 30		MARDI 31		MERCREDI 01		JEUDI 02		VENDREDI 03		SAMEDI 04		05
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	SALADE DE BLÉ	H1	RADIS	H3 	*MORTA-DELLE*	H1	SALADE JANOT LAPIN	H3	*CHARCUTE RIE*#	H1	TERRINE AUX LÉGUMES ET SAUCE TARTARE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V2	VEAU EN SAUCE	V1	FILET DE POULET SAUCE PRINTANIÈRE	V3	TARTE AUX LÉGUMES	V3 	GRATIN OCÉANE 
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES	L2	SALSIFIS	L1	RIZ	L2	TRILOGIE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MIMOLETTE	F	CAMEMBERT 	F 	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	F	FROMAGE	F 	TOMME BLANCHE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FLAN VANILLE	D1	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	DESSERT DE PAQUES

SALADE JANOT LAPIN : carottes râpées, tomate, concombre, vinaigrette

GRATIN OCÉANE : pdt, saumon fumé, filet de poisson, crevettes, oignon, poireaux, champignons, jus de citron, crème

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes * : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements



Menu A – SEMAINE 15 du 06 au 12 avril 2026



		LUNDI 06 FÉRIÉ		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H3	TABOULÉ	H2	PIZZA	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H3	SALADE D'AVOCATS	H1	SALADE ET CROUTONS	H3	*CHARCUTE RIE*#	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	BŒUF FOYOT 	V1	POULET ROTI	V1	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	AXOA 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON 
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L2	RATATOUILLE	L1	BLÉ 	L2	ÉPINARDS CRÈME	L1	PURÉE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET 	L2	RATA DE POIREAUX ET POMME DE TERRE
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CROC LAIT 	D1	MOELLEUX POMME	F	FROMAGE 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME PLANCHE 
DESSERT	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D1	FLAN NAPPÉ CAMEL 	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	GATEAU BASQUE	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – SEMAINE SE 15 du 06 au 12 avril 2026



		LUNDI 06 FÉRIÉ		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		 VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H2	ŒUFS DURS COCKTAIL 	H1	SALADE D'AGRUMES	H2	SALADE DE PATES	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*MORTADELLE*	H2	*CAKE CHORIZO COURGETTE PARMESAN*	H1	SALADE DU NORD
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ÉMINCÉ DE POULET EN SAUCE 	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	FILET DE POULET CUISINÉ 	V1	POISSON CUISINÉ	V1	ROTI DE DINDE	V3	*CERVELAS A L ALSACIENNE*	V2	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPI- GNONS 
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L1	POMMES RISSOLÉES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L1	POMMES VAPEUR 	L3	BROCOLIS CRÈME	L3	LÉGUMES GLACÉS	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CROC LAIT 	D1	MOELLEUX POMME	F	FROMAGE 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME PLANCHE 
DESSERT	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	GATEAU BASQUE	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs, tomate, cœur de palmier, vinaigrette

SALADE DU NORD : chou rouge, betteraves, vinaigrette, miel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SE 16 du 13 au 19 avril 2026

		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H1	SALADE HIVERNALE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	HOUMOUS	H1	SALADE DE BETTERAVES 	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1 	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2 	*ROTI DE PORC*	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V1 	PARMENTIER DE CANARD	V1 	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	POMMES ORIENTALES	L1	PURÉE	L3	RATATOUILLE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	BOULGOUR
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	BARRE BRETONNE	F	CROC LAIT 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1 	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 

CHOU COLESLAW : carottes et chou râpé, mayonnaise et fromage blanc

HOUMOUS : pois chiche, lentilles, cumin, huile

ANTI PASTI : courgettes, brunoise du soleil, artichaut, olives vertes, huile, vinaigre, basilic

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – SEMAINE 16 du 13 au 19 avril 2026

		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H2 	SURIMI MAYONNAISE	H2	SALADE DE PATES	H2	POIS CHICHE TALENTEAISE	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H2	*SALADE BILLY*	H3	*CHARCUTE RIE* #	H2	DUO DE HARICOTS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	POULET ROTI	V2	TARTE THON TOMATE	V3 	POISSON AU FOUR	V1 	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2 	*ANDOUIL- LETTE*	V2 	*CASSOLETTE ENDIVES FROMAGÈRES *
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	RIZ	L3 	HARICOTS VERTS	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	F	ST PAULIN 	D1	BARRE BRETONNE	F	CROC LAIT 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	FRUIT	D1 	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D2	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

SALADE BILLY : pâtes, dés de fromage, dés de jambon, vinaigrette, maïs

CASSOLETTE ENDIVES FROMAGÈRE : endives, pdt, fromage de saison, saucisse de Toulouse, lardons

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements



Menu A – SEMAINE 17 du 20 au 26 avril 2026



		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H3	*ROSETTE*	H2	TABOULÉ	H3	RADIS	H3	RILLETES DE THON	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H3	CHARCUTERIE #	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	ÉMINCÉ DE POULET CUISINÉ	V1	BŒUF BOURGUIGNON	V2	*POÉLÉE DU SUD OUEST*	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	MARMITE DE CALAMARS	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L2	HARICOTS VERTS	L1	RIZ	L2	PLAT COMPLET	L2	SEMOULE	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	D1	TARTE AUX POMMES	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D2	PETIT SUISE AUX FRUITS	D1	COMPOTE	D1	BLANC MANGER COCO	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, lardons, gésiers, mais, haricots verts, oignon, tomate, ail, persil

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements



Menu B – SEMAINE 17 DU 20 AU 26 AVRIL 2026



		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE CORAIL	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE	H1	CAROTTES CIBOULETTE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI 	V2	*ROTI DE PORC*	V2	*QUICHE*	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V3	<CORDON BLEU>	V2	BOUDIN BLANC	V3	CANARD PERLÉ A L ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L1	POMMES GRENAILLE AUX HERBES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES VAPEUR	L3	SALSIFIS	L2	PURÉE ET POMMES	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	D1	TARTE AUX POMMES	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D2	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	D1	COMPOTE 	D1	BLANC MANGER COCO 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 

CANARD PERLÉ A L'ORANGE: boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

SALADE CORAIL : pdt, surimi, râpé, mayonnaise

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

<> : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)



Menu A – SE 18 du 27 au 3 mai 2026

		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 1 ^{er} mai		SAMEDI 02		DIMANCHE 03
ENTREE	H3	ŒUF DUR MAYONNAISE	H2	SALADE DE PATES	H1	SALADE DE MAÏS	H2	TABOULÉ	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*ROTI DE PORC AU JUS*	V1	PAUPIETTE EN SAUCE	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	HACHÉ DE BOEUF	V2	RETOUR DE PÊCHE	V1	*GNOCCHIS DU CHARCUTIER *	V2	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	SEMOULE	L3	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	L1	PATES	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CROC LAIT	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO	D1	FRUIT	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	DESSERT MAISON	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

GNOCCHIS DU CHARCUTIER : gnocchis, lardons, petits légumes, assortiment de charcuterie

TAJINE DE BŒUF : bœuf sauté, pdt, carottes, oignon, courgette, pruneau, épices, tomate, poivron

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B – semaine 18 du 27 au 3 mai 2026



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 1 ^{er} mai		SAMEDI 02		DIMANCHE 03
ENTREE	H2	SALADE DE POMME DE TERRE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H3	*SAUCISSON A L'AIL*	H1	BETTERAVES EN SALADE	H3	FEUILLETÉ CHÈVRE	H3	*CHARCUTERIE*#	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	VEAU MARENGO	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V2	TARTE AU FROMAGE	V3	PAUPIETTE DU PECHEUR 	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	POISSON MEUNIÈRE 	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES 	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PURÉE	L3	LÉGUMES GLACÉS	L2	RIZ	L2	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CROC LAIT 	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	FROMAGE	F	ST NECTAIRE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	DESSERT MAISON 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices, oignon

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: la composition de la charcuterie peut varier en fonction de nos approvisionnements