

Semaine du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Feuilleté au fromage emmental	Carottes aux dés de pommes Céleri au curry		Concombre à la crème Pamplemousse Lentilles à l'échalotes	Potage de légumes Filet de maquereaux moutarde Surimi
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Sauté de dinde Magret de canard	F.M. Cordon bleu végétarien	VEG	Paupiette de veau Rôti de bœufs	Tempura de colin
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots plat	Pâtes Bio au beurre	BIO	Choux fleurs/PDT gratinés	Riz
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Tomme grise Maroille	AOP Vache qui rit		Petits suisses aromatisés Yaourt aromatisé	Camembert (30g)
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruits de saison	Fruit de saison		Patisserie maison	Entremet

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BILOGIQUE



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien

Semaine du lundi 09 mars au vendredi 13 mars 2026

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Betteraves à l'échalotes Salade Coleslaw*	Crêpes au fromage Jambon blanc Boudin noir		Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes surimi	Potage Terrine de poisson aux légumes F.M.
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protidiques
Bœuf bourguignon	Emincé de volaille Cuisse de canard confite		Lasagne végétarienne	Kebab
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Purée de pommes de terre	Brocolis/carottes		Salade verte	Frites Fraîches Maison
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Saint Albray Saint herbleu	Petits suisses aromatisés		Camembert (30g)	Vache qui rit
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Beignet pomme	Flanby

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLIQUE



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien

Semaine du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Rillettes Pâtés de campagne	salade de PDT vinaigrette Lentilles à l'échalotes		Feuilleté fromage de chèvre	Carottes râpée sauce citron Choux fleur vinaigrette sce curry
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Sauté de porc	Paupiette de veau Rôti de bœufs		Gnocchi potimarron mascarpone VEG	Fish and chips
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre	Haricots beurre		Salade verte	Frites Fraîches Maison
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Leerdammer	Galet de loire		Petits suisses aromatisés Yaourt aromatisé	Emmental
Fruit cru	Fréquence libre		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Salade de fruits des vergers		Fruit de saison	Ptit tigré choco 42 clg moins

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien

Semaine du lundi 23 mars au vendredi 28 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Mortadelle Pâtes au surimi	Betteraves à l'échalotes Mesclun /chèvre/croûtons		Quiche lorraine Terrine de légumes	Concombre à la crème Macédoine vinaigrette
Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Emincé de volaille Poulet rôti Fermier	Chili végétarien	VEG	Filet de colin à la crème	Bœuf bourguignon
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots vert	Riz pilaff		Carottes au beurre	Gratin dauphinois
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Boursin	Camembert (30g)		Petits suisses aromatisés	Vache qui rit
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Fruit de saison	Brownie		Fruit de saison	Compote de pommes

Le principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien