



<u>LUNDI</u> : 02/03/2026 Carottes râpées/olive  <b>Cordon bleu de volaille</b> sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruix	<u>LUNDI</u> : 09/03/2026  <b>Steak haché</b> sce ketchup et ses frites  Edam BIO Pomme	<u>LUNDI</u> : 16/03/2026  <b>Saucisse de Strasbourg</b> sce tomate et ses coquillettes  St Moret BIO Compote de pomme
<u>MARDI</u> : 03/03/2026  <b>Boulette de boeuf (U.E)</b> sce tomate, légumes couscous et semoule  Vache qui rit BIO Clémentines	<u>MARDI</u> : 10/03/2026  Betteraves rouges/tomate  <b>Tortis à la carbonara</b> et gruyère râpé  Crêpe au sucre	<u>MARDI</u> : 17/03/2026  <b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce chasseur, haricots verts et purée de Pdt Yaourt aromatisé aux fruits
<u>JEUDI</u> : 05/03/2026  Macédoines de légumes/œufs durs <b>Rondo poisson tomate (U.E)</b> et son riz blanc Tarte aux pommes	<u>JEUDI</u> : 12/03/2026   Potage tomate/vermicelles  <b>Omelette à l'espagnol</b> et ses Pdt rissolées Liégeois chocolat	<u>JEUDI</u> : 19/03/2026  <b>Bouchée de colin au fromage</b> sce crème, ratatouille et semoule Camembert Eclair à la vanille
<u>VENDREDI</u> : 06/03/2026  <b>Saucisse de Toulouse</b> sce crème, petits pois carottes et Pdt rôti Emmental Muffins aux pépites de chocolat	<u>VENDREDI</u> : 13/03/2026  <b>Meunière de poisson</b> sce beurre blanc, carottes rondelles et trio de céréales Kiri Tarte au flan	<u>VENDREDI</u> : 20/03/2026  <b>Jambon fumé</b> sce Mayonnaise et ses Pdt forestines Mousse au chocolat

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

LUNDI : 23/03/2026

**Escalope de dinde viennoise** sce tomato grill,  
jeunes carottes et country cubes  
Bonbel  
Banane

LUNDI : 30/03/2026

Taboulé à l'oriental/olive  
**Aiguillettes de poulet crousty** sce froide  
crème/ciboulette et ses frites  
Yaourt à boire à la fraise

LUNDI : 06/04/2026


FERIE

MARDI : 24/03/2026

**Cervelas à l'alsacienne (U.E)** sce poivre et ses fusilli  
Chanteneige BIO  
Cake marbré au chocolat

MARDI : 31/03/2026

**Beignet de poisson blanc** sce tomate et son  
riz aux petits légumes  
Mimolette  
Brownie au chocolat

MARDI : 07/04/2026

**Jambon blanc**, tortis et gruyère râpé  
Petit moulé aux noix  
Beignet à la pomme

JEUDI : 26/03/2026

Œufs dur/mayo/tomate  
**Filet de merlu façon fish and chips**  
tomate et son riz blanc  
Crème dessert à la vanille

JEUDI : 02/04/2026

**Ravioli au bœuf (U.E)** et gruyère râpé  
Laitue/maïs  
Petits suisses aux fruits BIO

JEUDI : 09/04/2026

**Surimi/mayo/tomate**  
**Cordon veggie au fromage (U.E)** sce tomate, ratatouille  
et semoule  
Fruit au sirop

VENDREDI : 27/03/2026

**Velouté de légumes/Pdt**  
**Tortilla omelette aux oignons (U.E)** et ses Pdt sautées  
Donut's au sucre

VENDREDI : 03/04/2026

**Filet de poulet rôti** sce crème et sa jardinière de  
légumes  
Fromage à tartiner « Mme Loïk »  
Pomme

VENDREDI : 10/04/2026

**Cheeseburger (U.E)** sce ketchup et ses Pdt rosti  
Yaourt à la vanille BIO  
**Briquette de jus de pomme**

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

VACANCES DE  
PRINTEMPS

