



SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI

Feuilleté à la saucisse de volaille

(Origine française)

Feuilleté au fromage

Blanquette de veau

(Origine française et locale)

Blanquette de poisson

Carottes bio *

Babybel

Pomme bio *

(Origine locale)

MARDI

Salade de pâtes bio

Hauts de cuisses de poulet paprika

(Origine français )

Boulettes au sarrasin

Épinards bio *

Fromage blanc

Kiwi*

JEUDI

Radis*

(Origine locale)

Chili sin carné

Crème vanille maison et bio

Bugnes

VENDREDI

Soupe de légumes*

(Origine locale)

Poisson à la bordelaise

Pommes de terre vapeur*

(Origine française)

Yaourt nature bio

Orange bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 17 AU 21 Mars 2025

LUNDI

Quiche lorraine
(Origine française et locale)

Quiche au fromage

Émincés de volaille au curry
(Origine française )
Omelette

Navets rôtis *

Saint-Nectaire

Poire bio *
(Origine locale)

MARDI

Cèleri rémoulade *

Couscous végétarien

Crème au chocolat maison et bio

Compote bio *
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte*
(Origine locale)

Jambon rôti
(Origine française)
Lasagnes de légumes

Chou braisé *

Fromage de chèvre

Brioche perdue maison et bio

VENDREDI

Repas intergénérationnel

Saucisson
(Origine française et locale)
Salade de pois chiches

Filet de merlu au beurre blanc

Riz de Camargue
IGP

Camembert bio

Banane
(Origine française)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI

Radis beurre *

Steak haché bio
(Origine française et locale)
Pavé au fromage bio

Courge rôtie *

Tomme blanche

Moelleux au
chocolat maison et
bio

MARDI

Betteraves en
cube *

Filet de hoki
sauce citron

Semoule bio

Flan au caramel

Ananas

JEUDI

[Découvre le
thème?](#)

Salade coleslaw*
(Origine française)

Fish and chips

Fromage blanc à
la marmelade
d'oranges

Kiwi*

VENDREDI

Salade de
lentilles bio *

Gratin de
pommes de
terre*

Purée de panais*

Brie

Mandarines bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison