



# SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

## LUNDI

**Terrine de campagne**  
(Origine française et locale)  
**Surimi**

**Sauté de veau**  
(Origine française et locale)  
**Croque fromage**

**Haricots beurre**

**Fourme d'Ambert**

**Mandarine bio \***

## MARDI

**Feuilletés au fromage**

**Filet de volaille**  
(Origine française)  
  
**Omelette bio**

**Chou-fleur persillé \***

**Saint-paulin**

**Banane**

## JEUDI

**Salade verte bio\***  
(Origine locale)

**Pâtes bio à la sauce Bolo végétale\***

**Yaourt nature**

**Ananas au sirop**

## VENDREDI

**Repas intergénérationnel**

**Potage de Saint-Germain**

**Filet de hoki au curry**

**Semoule bio**

**Crème caramel maison et bio**

**Pomme bio \***  
(Origine locale)

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 9 AU 13 Mars 2026

## LUNDI

**Salade de riz**  
(IGP de Camargue)

**Emincés de poulet**  
(Origine française)  
Filet de lieu

**Carottes \***

**Montcadi**

**Poire bio \***  
(Origine locale)

## MARDI

**Chou à l'indienne \***

**Bœuf bourguignon**  
(Origine française et locale)  
Pané à la tomate

**Macaroni**

**Yaourt à la vanille**

**Compote bio \***  
(Origine locale)

## JEUDI

**Salade d'endives\* et noix**

**Choucroute**  
(Origine française et locale)  
**Choucroute de la mer**

**Vache qui rit**

**Donuts**

## VENDREDI

**Salade de pois chiches bio**

**Quenelles à la sauce tomate Champignons**

**Gruyère**

**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 16 AU 20 MARS 2025

## LUNDI

Céleri rémoulade \*

Steak haché bio  
(Origine Française)  
Poisson aux céréales

Fondue de  
poireaux \*

Camembert

Quatre-quarts  
maison et bio

## MARDI

Betteraves\*

Omelette

Frites

Petit-suisse

Kiwi\*

## JEUDI

Salade verte bio\*  
(Origine locale)

Filet de lieu au  
beurre blanc

Lentilles

Kiri

Cocktail de fruits

## VENDREDI

Repas  
intergénérationnel

Quiche lorraine  
(Origine locale et française)  
Quiche fromagère

Sauté de volaille  
(Origine Française )  
Boulettes de sarrasin

Épinards\*

Gouda

Ananas frais \*

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 23 AU 27 MARS 2022

## LUNDI

Carottes râpées\*

Blésotto\*

Comté

Abricots au sirop

## MARDI

Salade de pâtes  
bio

Pilons de poulet  
sauce barbecue  
(Origine française)  
GALETTE DE BLÉ

Butternut rôtie \*

Crème dessert  
chocolat maison  
et bio

Pamplemousse\*

## JEUDI

Salade verte bio \*  
(Origine locale)

Bœuf braisé  
(Origine locale et française)  
FILET DE HOKI

Carottes \*

Brebis crémeux

Fondant au chocolat  
et marrons maison et  
bio

## VENDREDI

Repas  
intergénérationnel

Chou-fleur\*  
vinaigrette

Poisson meunière

Riz pilaf  
(IGP de Camargue)

Morbier

Mandarine\*

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 30 AU 03 AVRIL 2026

## LUNDI

**Salade verte bio\***  
(Origine locale)

**Tartiflette**  
(origine locale et française)  
**Végiflette**

**Boursin ail et fines herbes**

**Compote bio \***  
(Origine locale)

## MARDI

**Salade de haricots rouges**

**Nuggets de poisson**

**Gratin de brocolis**

**Tomme grise**

**Poire bio \***  
(Origine locale)

## JEUDI

**Coleslaw \***  
(Origine locale)

**Curry de patates douces\***

**Fromage blanc**

**Cookies maison et bio**

## VENDREDI

**Salade composée\***

**Boulettes d'agneau**

**Purée de pommes de terre bio**  
(Origine locale)

**Yaourt bio**

**Pâtes de fruits**

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

