



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 2026

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 2026

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

Repas intergénérationnel

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