

MENUS DU 2 AU 8 MARS 2026

LUNDI

Carottes râpées à l'orange

Nuggets de poulet

Pommes rissolées

Yaourt sucré

MARDI

Jambon blanc

Blé

Julienne de légumes

Mimolette à la coupe

Fruit

JEUDI

Salade de boulgour

Poisson pané

Torti

Gélifié chocolat

VENDREDI

Emincé de poulet korma

Carottes et pommes de terre à l'indienne

Riz

Petit suisse aromatisé

Ananas au sirop

MENUS DU 09 AU 15 MARS 2026

LUNDI

Blanquette de poulet à la Vache qui Rit

Semoule

Petit suisse aromatisé

Flan nappé caramel

MARDI

Torsade aux légumes provençaux et fromage

Petit moulé nature

Mousse au chocolat

JEUDI

Cœur de colin à la crème de persil

Pommes vapeur

Fromy

Coupelle pomme banane

VENDREDI

Terrine de campagne locale

Potée de lentilles au jambon

Crème dessert vanille en seau (Ferme du Vieux Puits)

MENUS DU 16 AU 22 MARS 2026

LUNDI

Saucisson à l'ail fumé

Poisson pané

Pommes rissolées

Fruit

MARDI

Carottes râpées

Lasagnes bolognaises

Yaourt sucré en seau (ferme de la porte de fer)

Beignets de calamars

Coquillettes

Yaourt sucré

Coupelle pomme

VENDREDI

Jambon blanc

Frites

Brocolis

Fondu Président

Gâteau du chef aux pépites de chocolat

MENUS DU 23 AU 29 MARS 2026

LUNDI

Carottes râpées au citron

Cordon bleu de volaille

Coquillettes

Coupelle pomme fraise

MARDI

Lentilles vinaigrette

Rôti de porc froid local

Chou-fleur béchamel

Pommes vapeur

Liégeois au chocolat

JEUDI

Crêpe au fromage

Langue de bœuf sauce charcutière

Purée

Yaourt à la framboise en seau (Ferme du Vieux Puits)

VENDREDI

Ailerons de poulet Tex Mex

Mélange de légumes oriental

Riz

Gouda à la coupe

Yaourt aromatisé

MENUS DU 30 AU 5 AVRIL 2026

LUNDI

Pâté de foie local

Cœur de colin sauce asperge

Torti

Brocolis

Yaourt mixé à la fraise en pot (Chapelle Brestot)

MARDI

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille

Pomme vapeur

Fruit

JEUDI

Rôti de boeuf

Pommes rissolées

Yaourt sucré

Pêche au sirop

VENDREDI

Accras de morue

Macaroni

Petit suisse aromatisé

Gouda à la coupe

Yaourt aromatisé

MENUS DU 6 AU 12 AVRIL 2026

LUNDI

MARDI

Carottes râpées à l'orange

Poisson pané

Chou-fleur

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé

JEUDI

Emincé de poulet thaï

Riz

Julienne de légumes

Petit suisse aromatisé

Duo ananas et mangue

VENDREDI

Pasta e lenticchie (plat végétal)

Pavé demi-sel

Mousse au chocolat