

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade paysanne	Avocat/mayonnaise
Plat	Blanquette de poisson MSC	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Nugget's de blé
Accompagnement	Riz BIO	Brocolis à la crème			Petit pois
Laitage	Mini cabrette	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia	Mixte de crudités		Salade bretonne	Salade de riz
Plat	Tarte au fromage	Escalope viennoise veggie		Sauce bolognaise Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Filet de hoki MSC au pesto
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Carottes		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Purée de légumes
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Chanteneige	Petit nova aromatisé
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat		Flan chocolat	Kiwi

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/03/2026 AU 20/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw		Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Céleris rémoulade
Plat	Oeufs à la crème	Moelleux au boeuf sauce barbecue Emincé végétal BIO sauce forestière		Omelette BIO à la provençale Sauté de volaille créole	Acras de morue
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes noisettes		Blé BIO au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé		Rondelé nature BIO	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Compote de pommes et de fraises		Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre	Terrine de fondant aux 3 légumes		Salade de pomme de terre	Carottes rapées
Plat	Falafels sauce orientale	Rosbeef marengo Roulé au fromage		Végétal façon meunière Grignotte de poulet sauce basquaise	Filet de lieu MSC à l'oseille
Accompagnement	Semoule BIO	Petits pois BIO		Gratin de chou-fleur	Macaronis
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Compote pomme/pêche		Pomme BIO	Flan à la vanille

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade fraîcheur	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Plat	Moules façon mouclade	Quiche lorraine* Croque au fromage		Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts à l'anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Laitage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Banane	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc