



Semaine n°12 : du 16 au 22 Mars 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
16 LUNDI	Potage de légumes Salade coleslaw Omelette Epinards béchamel Petit fromage frais Riz au lait ind.	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Petit salé aux lentilles* (plat complet) *** Mimolette Orange	Potage de légumes Salade coleslaw Omelette Epinards béchamel Petit fromage frais Riz au lait ind.	Potage de légumes Salade coleslaw Omelette Epinards béchamel Petit fromage frais Purée de pomme ananas
17 MARDI	Potage de légumes P. de terre océane Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Emincé de dinde à la crème Jardinière de légumes Coulommiers Crêpe au sucre	Potage de légumes P. de terre océane Rôti de porc au jus Chou-fleur béchamel Fromage blanc nature Purée pomme banane	Potage de légumes P. de terre océane Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane
18 MERCREDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Poulet rôti Petits pois cuisinés Rondelé Liégeois au café	Potage de légumes Carottes cuites aux agrumes Beignet de poisson Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Gouda Poire	Potage de légumes Salade de blé exotique Poulet rôti Petits pois cuisinés Rondelé Liégeois au café	Potage de légumes Pâté de campagne* Poulet rôti Petits pois cuisinés Rondelé Purée de pomme fleur d'oranger
19 JEUDI	Potage de légumes Taboulé égyptien Boulettes d'agneau sauce orientale Purée de carotte au cumin Pavé demi-sel Fondant orange amande	Potage de légumes Betterave vinaigrette framboise Sauté de porc* sauce tomate Riz pilaf Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Taboulé égyptien Œufs brouillés Purée de carotte au cumin Fromage blanc nature Fondant orange amande	Potage de légumes Taboulé égyptien Boulettes d'agneau sauce orientale Purée de carotte au cumin Pavé demi-sel Fondant orange amande sans sucre
20 VENDREDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Filet de lieu sauce moutarde orange Julienne de légumes Brie Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade fantaisie Tortellini de bœuf sauce crème champignons (plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Filet de lieu sauce moutarde orange Julienne de légumes Yaourt nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Filet de lieu sauce moutarde orange Julienne de légumes Brie Purée pomme agrumes
21 SAMEDI	Potage de légumes Crêpe au fromage Tajine de volaille Navets braisés Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Cassoulet* (plat complet) *** Emmental Purée pomme fleur d'oranger	Potage de légumes Semoule fantaisie Tajine de volaille Navets braisés Emmental Poire	Potage de légumes Crêpe au fromage Tajine de volaille Navets braisés Yaourt nature Poire
22 DIMANCHE	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Sauté de bœuf printanier Pâtes papillons Petit moulé aux noix Tarte au flan	Potage de légumes Salade des incas Filet de poulet crème curry Purée de brocolis Carré fromager Liégeois chocolat	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Sauté de bœuf printanier Pâtes papillons Yaourt nature Tarte au flan	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Sauté de bœuf printanier Pâtes papillons Petit moulé aux noix Pâtisserie maison sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de incas (sse) : riz, carotte, maïs; Salade de pommes de terre océane (sse) : pomme de terre, crème, merlu blanc, échalote, ciboulette; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.