



Semaine n°10 : du 02 au 08 Mars 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
2				
LUNDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Pâtes au basilic	Carottes cuites vinaigrette au cerfeuil	Pâtes au basilic	Pâtes au basilic
	Blanquette de volaille	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Blanquette de volaille	Blanquette de volaille
	Julienne de légumes	Riz créole	Julienne de légumes	Julienne de légumes
	Fraidou	Pont l'Evêque	Yaourt nature	Fraidou
	Crème dessert vanille	Eclair vanille	Crème dessert vanille	Purée de pomme
3				
MARDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade fantaisie	Chou-fleur sauce gribiche	Salade fantaisie	Salade fantaisie
	Tortis carbonara* (plat complet)	Poulet sauce marchand de vin	Cœufs brouillés	Tortis carbonara* (plat complet)
	***	Haricots beurre	Mitonnée d'hiver	***
	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Coulommiers
	Purée pomme agrumes	Crème dessert au caramel	Purée pomme agrumes	Purée pomme agrumes
4				
MERCREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Betterave vinaigrette	Mortadelle*	Betterave vinaigrette	Betterave vinaigrette
	Parmentier de bœuf à la carotte (plat complet)	Saucisse de Toulouse*	Parmentier de bœuf à la carotte (plat complet)	Parmentier de bœuf à la carotte (plat complet)
	***	Lentilles cuisinées	***	***
	Petit moulé nature	Edam	Petit moulé nature	Petit moulé nature
	Flan nappé caramel	Purée pomme poire	Flan nappé caramel	Yaourt nature
5				
JEUDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Pâté de foie*	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de blé et petits légumes	Pâté de foie*
	Potée de jambonneau* aux légumes (plat complet)	Omelette nature	Omelette nature	Potée de jambonneau* aux légumes (plat complet)
	***	Epinards béchamel	Epinards béchamel	***
	Yaourt nature	Fondu président	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Gâteau basque	Semoule au lait ind.	Gâteau basque	Pâtisserie maison sans sucre
6				
VENDREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade de p. de terre paysanne	Poireau vinaigrette	Salade de p. de terre paysanne	Salade de p. de terre paysanne
	Colin d'Alaska pané	Riz et compotée de légumes aux fèves (plat complet) (sans viande)	Filet de lieu poché citron	Colin d'Alaska pané
	Chou-fleur et romanesco	***	Chou-fleur et romanesco	Chou-fleur et romanesco
	Emmental	Yaourt nature	Emmental	Emmental
	Liégeois café	Kiwi	Liégeois café	Purée pomme poire
7				
SAMEDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Haricots verts échalote	Taboulé	Haricots verts échalote	Haricots verts échalote
	Echine de porc* au cidre	Bœuf mode	Escalope de porc* au cidre	Echine de porc* au cidre
	Haricots coco	Carottes braisées	Haricots coco	Haricots coco
	Yaourt aromatisé	Petit moulé aux noix	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Purée pomme ind.	Mousse au chocolat	Purée pomme ind.	Purée pomme ind.
8				
DIMANCHE	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade auvergnate	Feuilleté au fromage	Salade auvergnate	Salade auvergnate
	Fricassé de poulet au citron	Filet de lieu sauce crème échalote	Fricassé de poulet au citron	Fricassé de poulet au citron
	Choux de Bruxelles	Ecrasé de p. de terre	Choux de Bruxelles	Choux de Bruxelles
	Fromage frais au sel de Guérande	Brie	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande
	Clafoutis aux poires	Pomme du Verger	Clafoutis aux poires	Clafoutis aux poires 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

Pâtes au basilic (sse) : pâte, tomate, basilic; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Salade auvergnate : chou blanc, emmental, oignon, persil

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.