



Semaine n°13 : du 23 au 29 Mars 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
23 LUNDI	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Palette de porc* à la diable Haricots verts braisés Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert au caramel	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Sauté de poulet à l'estragon Purée de p. de terre Camembert Poire	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Rôti de porc* au jus Haricots verts braisés Yaourt nature Crème dessert au caramel	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Palette de porc* à la diable Haricots verts braisés Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille
24 MARDI	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Edam Purée de pomme	Potage de légumes Cervelas* Filet de lieu sauce crème échalote Chou-fleur braisé Rondelé Beignet au chocolat	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade vitaminée Farfalles à la bolognaise (plat complet) *** Edam Purée de pomme
25 MERCREDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette P. de terre à la savoyarde* (plat complet) *** Yaourt nature Orange	Potage de légumes Salade des incas Poitrine de veau farcie chasseur Navets braisés Petit moulé ail et fines herbes Mousse au citron	Potage de légumes Betterave vinaigrette Omelette Fondue de poireaux Yaourt nature Orange	Potage de légumes Betterave vinaigrette P. de terre à la savoyarde* (plat complet) *** Yaourt nature Orange
26 JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier* Emincé de dinde sauce normande Poêlée de légumes Petit fromage frais Tarte au flan	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Coquillettes crémeux de lentilles corail potiron (plat complet) (sans *** Cantal Crème dessert caramel	Potage de légumes P. de terre échalote Emincé de dinde sauce normande Poêlée de légumes Petit fromage frais Tarte au flan	Potage de légumes Pâté forestier* Emincé de dinde sauce normande Poêlée de légumes Petit fromage frais Purée de pomme menthe
27 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce Bercy Riz créole Brie Flan vanille	Potage de légumes Salade pastourelle Escalope viennoise Petits pois cuisinés Yaourt nature Purée pomme groseille	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce Bercy Riz créole Yaourt nature Flan vanille	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Filet de lieu sauce Bercy Riz créole Brie Orange
28 SAMEDI	Potage de légumes Chou blanc sauce crémeuse Couscous de poulet (plat complet) *** Saint Paulin Mousse au café	Potage de légumes Poireau vinaigrette Crêpinette de porc* aux oignons Haricots blancs sauce tomate Pavé demi-sel Purée pomme fraise ind.	Potage de légumes Chou blanc sauce crémeuse Couscous de poulet (plat complet) *** Fromage blanc nature Mousse au café	Potage de légumes Chou blanc sauce crémeuse Couscous de poulet (plat complet) *** Saint Paulin Purée pomme ind.
29 DIMANCHE	Potage de légumes Salade de pâtes océane Sauté de porc* au thym Purée de céleri Emmental Moelleux choco malt	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf façon Baeckoffe (plat complet) *** Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Salade de pâtes océane Sauté de porc* au thym Purée de céleri Emmental Moelleux choco malt	Potage de légumes Salade de pâtes océane Sauté de porc* au thym Purée de céleri Emmental Moelleux choco malt 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 d'incas (sse) : riz, carotte, maïs; Salade de pâtes océane (sse) : tortis, crème, merlu blanc, échalote, ciboulette; Salade pastourelle (sse) : pâte, tomate, poivron; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Salade vitaminée (sse) : chou chinois, carotte râpée, vinaigrette orange

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.