

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée		Haricots verts mimosa	 tu es formidable bravo pour ton travail le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse tu es agréable		Salade verte croutons
Plat	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Riz	Salade		Carottes Vichy	
Fromage	Vache qui rit bio	Végétarien		Fromage	
Dessert	Ananas au sirop	Semoule au lait bio		Fruit	Yaourt bio aromatisé



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Velouté de légumes		<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Régale-toi ! 	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	Carottes râpées
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		 Riz façon risotto bio crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
Garniture		Julienne de légumes		 Végétarien 	Frites
Fromage		 Fromage			
Dessert	Compote	Fruit		Crème vanille	Gâteau aux pommes



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée		 Végétarien
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égréné)	 Pizza margarita 
Garniture	 Riz	 Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Compote	Fruit



**Repas
marocain**



Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Pâté de foie	THEME MAROC
Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette 	Tajine de poulet de légumes aux 4 épices, fruits secs 
	 Semoule
	Fromage
Panna cotta et son coulis 	Salade d'agrumes à la cannelle 



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette	 Végétarien			Velouté de légumes	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Saucisse de francfort	 Ômelette au fromage			Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Purée de légumes	 Salade			 Pâtes	Frites
Fromage	 Fromage	Petit suisse				
Dessert	Fruit	Banane au chocolat			Fruit	Beignet



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée		Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande		AB Taboulé aux herbes	Salade de chèvre chaud
Plat	Sauté de porc aux épices	Chipolatas		Gratin de pomme de terre et patate douce aux gorgonzolas	Colin sauce crémeuse au curcuma
Garniture	AB Haricots verts	Purée de pomme de terre		Végétarien	AB Riz bio
Fromage	Fromage				
Dessert	AB Yaourt bio aromatisé	Fruit		Sévilan (gâteau à l'orange)	Crème au caramel



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Rosette beurre	Quel est ton aliment préféré ?	MENU DE PAQUES	Carottes râpées
Plat		Brandade de Poisson		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Pizza trois fromages
Garniture	FERIE	Salade verte		Printanière de légumes	Salade
Fromage				Fromage	Végétarien
Dessert		Fruit		Gâteau chocolat	Yaourt bio

