



Semaine n°11- du 9 au 15 Mars 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 9	Potage de légumes Salade colorée Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Potage de légumes Salade antillaise Tortilla Trio de légumes Bleu Mousse chocolat
MARDI 10	Potage au potiron Macédoine de légumes Boudin noir Purée de p. de terre (BIO) à la muscade Edam Orange	Potage au potiron Cake au poireau Colin d'Alaska sauce armoricaine Carottes braisées Fondu président Flan vanille
MERCREDI 11	Potage crécy (Carottes) Farfalle (BIO) des incas Escalope viennoise Haricots verts Saint Môret Panna cotta fruit rouge	Potage crécy (Carottes) Céleri rémoulade Chili con carne et riz *** Yaourt abricot Tapioca au lait (BIO) caramel
JEUDI 12	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) aux raisins Choucroute *** Petit moulé ail et fines herbes Moelleux à l'ananas	Potage de légumes Betterave (BIO) ciboulette Poulet rôti sauce chasseur Frites Saint Paulin Pomme du Verger
VENDREDI 13	Potage de légumes Galantine de volaille Matelote de poisson Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme myrtille	Potage de légumes P. de terre moutarde à l'ancienne Rôti de porc au jus Navets au champignons Camembert Orange
SAMEDI 14	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de dinde sauce normande Poêlée de légumes Brie Onctueux (BIO) cannelle	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier (BIO) de lentilles corail *** Petit moulé nature Poire (HVE)
DIMANCHE 15	Potage poireau p.de terre Cervelas sauce ravigote Pot au feu de poisson *** Rondelé Tarte normande	Potage poireau p.de terre Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau sauce bordelaise Purée de pois cassés Gouda Moelleux chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, maïs

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes





Semaine n°12- du 16 au 22 Mars 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 19	Potage de légumes Salade coleslaw Omelette sauce tomate Chou-fleur béchamel Fondu président Riz au lait à la normande	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Petit salé aux lentilles *** Mimolette Orange
MARDI 20	Velouté de potiron Pizza Macaroni (BIO) à la parisienne *** Yaourt nature Purée de pomme	Velouté de potiron Haricots verts vinaigrette Sauté de dinde à la crème Jardinière de légumes Coulommiers Crêpe et confiture
MERCREDI 21	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Poulet rôti au jus P.de terre paillasson Vache qui rit Onctueux (BIO) café	Potage de légumes Carottes cuites aux agrumes Beignets de poisson et citron Petits pois cuisinés Gouda Poire (HVE)
JEUDI 22	Soupe de lentilles corail au cumin Taboulé Egyptien Boulettes d'agneau sauce orientale Purée de carotte au cumin Pavé demi-sel Fondant orange amande	Soupe de lentilles corail au cumin Betteraves (BIO) vinaigrette Sauté de porc sauce tomate Riz pilaf Yaourt nature Pomme du Verger
VENDREDI 23	Potages de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Colin d'Alaska sauce moutarde orange Julienne de légumes Saint Môret Semoule au lait (BIO) rhum raisin	Potages de légumes Salade fantaisie Tortellini de bœuf sauce crème champignons *** Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert caramel
SAMEDI 24	Potages de légumes Crêpe au fromage Tajine de volaille Navets braisés Yaourt pêche Poire (HVE)	Potages de légumes Carotte râpée vinaigrette Cassoulet *** Emmental Purée pomme cannelle
DIMANCHE 25	Potage de légumes Cake aux légumes Sauté de bœuf printanier Haricots verts Petit moulu aux noix Tarte au flan	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Cuisse de poule sauce crème Purée de brocolis Carré fromager Baba au rhum

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade fantaisie: céleri, pomme raisin

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème, ciboulette





Semaine n°13- du 23 au 29 Mars 2026

	MENU A	MENU B
23 LUNDI	Potage crêcy (carottes) Lentilles (BIO) à l'échalote Echine de porc sauce moutarde Haricots beurre Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) caramel	Potage crêcy (carottes) Céleri sauce ravigote Sauté de poulet à l'estragon Purée de p. de terre Camembert Poire
24 MARDI	Potage de légumes Salade vitaminée Garniture bolognaise Tagliatelles Edam Purée de pommes (HVE)	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Merlu blanc du Cap sauce crème échalote Chou-fleur braisé Saint Môret Beignet à la framboise
25 MERCREDI	Potage Saint Germain (pois cassés) Betterave (BIO) vinaigrette P. de terre à la savoyarde Salade verte Yaourt nature Orange	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade des incas Poitrine de veau farcie chasseur Navets braisés Petit moult aïl et fines herbes Riz au lait (BIO) fleur d'oranger
26 JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier et cornichons Sauté de dinde sauce normande Poêlée de légumes Fraidou Clafoutis aux pommes	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Tortis crémeux de lentilles corail potiron *** Cantal Coupelle de fruits au sirop
27 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) ciboulette Colin d'Alaska sauce Bercy Riz créole Brie Flan vanille	Potage de légumes Salade pastourelle Croissant au jambon Salade verte Yaourt nature Purée pomme mangue
28 SAMEDI	Potage de lentilles corail (HVE) Chou blanc sauce crémeuse Couscous de poulet (Semoule BIO) Saint-Paulin Tapioca au lait (BIO)	Potage de lentilles corail (HVE) Mortadelle et cornichons Crêpinette de porc aux oignons Haricots blancs sauce tomate et carottes Pavé demi-sel Pomme au four
29 DIMANCHE	Potage de légumes Salade de pâtes océane Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Moelleux choco malt	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Saumonette sauce oseille Fenouil à la tomate Yaourt abricot Moelleux griottes

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes, poisson, crème ciboulette échalote

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés





Semaine n°14- du 30 Mars au 5 Avril 2026

	MENU A	MENU B
30 LUNDI	Potage de légumes Taboulé au raisins secs Sauté de dinde Vallée d'Auge Carottes Fraidou Tapioca au lait	Potage de légumes Betterave (BIO) ciboulette Omelette sauce provençale Pâtes tortis Saint Paulin Mousse au chocolat
31 MARDI	Velouté de lentilles corail (lentilles HVE) Salade de p. de terre et fonds d'artichaut Calamars à la romaine Fondue de poireau Tomme blanche Orange	Velouté de lentilles corail (lentilles HVE) Macédoine de légumes Sauté de porc sauce estragon Riz (BIO) et champignons Fondu président Purée pomme poire
1 MERCREDI	Potage crécy (carottes) Saucisson à l'ail et cornichons Potée lorraine (légumes bio) *** Yaourt nature Clafoutis (BIO) aux mûres	Potage crécy (carottes) Céleri rémoulade Tajine de poulet au citron Semoule (BIO) et ratatouille Gouda Pomme du Verger (HVE)
2 JEUDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Boudin noir sauce aux pommes Purée de p. de terre Coulommiers Liégeois au café	Potage de légumes Penne (BIO) basilic Escalope viennoise Haricots verts Petit moulé aux noix Purée pomme fleur d'oranger
3 VENDREDI	Potage parmentier Salade de lentilles Colin d'Alaska sauce armoricaine Printanière de légumes Saint Môret Onctueux (BIO) chocolat	Potage parmentier Concombre (BIO) à la crème Sauté de bœuf marengo Ecrasé de P.de terre (HVE) Yaourt abricots Baba au rhum
4 SAMEDI	Potage de courgette Salade coleslaw Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) au café	Potage de courgette Rillettes de saumon au citron vert Colombo de lentilles corail et (riz BIO) *** Emmental Poire (HVE) cuite au vin
5 DIMANCHE	Potage de légumes Pâté en croute compoté d'oignons Cuisse de canette façon navarin Carottes et flageolets Crème anglaise Tartelette chocolat	Potage de légumes Radis et beurre Saumonette sauce au basilic Ecrasé de p. de terre Pont l'Evêque Fondant pomme banane vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P. de terre Sarladaise: p. de terre, gesiers de volaille, lardons, oignons, persil, ail





Semaine n°15- du 6 au 12 Avril 2026

	MENU A	MENU B
6 LUNDI	Potage de légumes Cake aux légumes Parmentier de canard Salade verte Fondu président Panna cotta	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'orange Sauté de porc à la moutarde Riz aux petits légumes Yaourt citron Moelleux aux pommes
7 MARDI	Potage vermicelles Chou-fleur à la grecque Garniture bolognaise Tagliatelles Camembert Purée pomme verveine	Potage vermicelles Haricots verts échalote Semoule aux pois chiches, carottes (BIO) crème curcuma *** Rondelé Mousse au café
8 MERCREDI	Potage de légumes Salade pastourrelle Escalope de porc sauce oignons Lentilles (HVE) Yaourt nature Pomme du Verger (HVE)	Potage de légumes Macédoine mayonnaise estragon Pot au feu de poisson ***** Pavé demi-sel Flan au chocolat
9 JEUDI	Potage poireau navet Céleri sauce ravigote Sauté de dinde sauce miel épicé Riz créole Brie Marbré chocolat vanille	Potage poireau navet P. de terre (HVE) échalote Boulettes à l'agneau crème ail et fines herbes Petits pois cuisinés Vache qui rit Orange
10 VENDREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Colin pané sauce tartare Carottes (BIO) persillées Fraidou Tapioca au lait (BIO) au caramel	Potage de légumes Cervelas vinaigrette échalotes Tortis (BIO) au poulet crème curry *** Cantal Poire (HVE)
11 SAMEDI	Potage saint Germain (pois cassés) Mortadelle et cornichons Poulet rôti sauce au romarin Polenta crémeuse Emmental Riz au lait	Potage saint Germain (pois cassés) Salade vendéenne Carottes aux gesiers de volaille ***** Yaourt nature Purée de pomme
12 DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Cuisse de poule sauce crème Gratin dauphinois (HVE) Petit moullé ail et fines herbes Far aux pruneaux	Potage de légumes Salade fraîcheur Paupiette de saumon sauce crustacé Julienne de légumes et fenouil Bûchette mi chèvre Tarte flan

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange

Salade pastourrelle: pâtes, tomate, poivron

Salade vendéenne: chou blanc, raisins secs

Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs





Semaine n°16- du 13 au 19 Avril 2026

	MENU A	plats végétariens	MENU B
13 LUNDI	Potage de lentilles corail (HVE) Chou rouge rémoulade balsamique Rougail de saucisse Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat		Potage de lentilles corail (HVE) Salade de pâtes papillon ciboulette Tarte au fromage Courgettes à la provençale Yaourt nature Purée de pomme (HVE)
14 MARDI	Potage de légumes Pizza Fricassée de poulet au cidre Carottes (BIO) braisées Brie Gruau de froment (BIO) au café		Potage de légumes Saucisson à l'ail cornichons Rognons de porc sauce madère Ecrasé de P.de terre (HVE) Fraidou Ananas
15 MERCREDI	Potage de légumes Concombre (BIO) ciboulette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme vanille		Potage de légumes Salade arlequin Beignets de poisson et citron Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Tarte au flan
16 JEUDI	Potage de légumes Salade fantaisie Jambon au porto Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Fondant choco malt		Potage de légumes Macédoine de légumes Poulet rôti sauce barbecue Pommes boulangères (HVE) Camembert Banane
17 VENDREDI	Potage de courgette et vermicelles Carotte râpée à la coriandre Blanquette de poisson Riz (BIO) au curcuma Fondu président Flan nappé au caramel		Potage de courgette et vermicelles Lentilles à l'échalote Cordon bleu Petits pois cuisinés Bleu d'Auvergne Poire (HVE)
18 SAMEDI	Potage légumes Taboulé Sauté de dinde crème origan Céleri braisé Gouda Onctueux fleur d'oranger		Potage légumes Tomate vinaigrette aux olives Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Vache qui rit Pomme au four
19 DIMANCHE	Velouté dubarry (chou-fleur) au curry Pâté de tête et cornichons Rôti de porc au jus Rosti de légumes Petit moulté aux noix Tartelette aux fruits		Velouté dubarry (chou-fleur) au curry Salade de p. de terre hareng Sauté de bœuf printanier Carottes braisées Yaourt citron Moelleux aux fruits rouges

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade de p. de terre océane: p. de terre, colin, crème échalote ciboulette





Semaine n°17- du 20 au 26 Avril 2026

	MENU A	MENU B
20 LUNDI	Potage poireau p.de terre Crêpe au fromage Poule au pot et ses légumes *** Rondelé Riz au lait (BIO) caramel	Potage poireau p.de terre Carotte râpée vinaigrette Andouillette sauce aux oignons Frites Yaourt pêche Pomme du Verger (HVE)
21 MARDI	Potage crécy (carottes) Tomate vinaigrette Tortis (BIO) carbonara *** Mimolette Fromage blanc (BIO) aux fruits rouges	Potage crécy (carottes) Semoule fantaisie Sauté de bœuf à la bordelaise Carottes et navets Petit moulé au noix Mousse au chocolat
22 MERCREDI	Potage de légumes Salade bicolore Hachis Parmentier Salade verte Fraidou Purée pomme cassis	Potage de légumes Céleri rémoulade Marmite de poisson sauce basquaise P.de terre vapeur Edam Paris-Brest
23 JEUDI	Velouté de lentilles corail (HVE) Pâté de campagne et cornichons Potée au jambonneau *** Camembert Pain irlandais aux pommes	Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre (BIO) à la menthe Œufs brouillés (BIO) aux herbes spaetzle à la milanaise Petit moulé nature Flan vanille
24 VENDREDI	Potage à l'oseille Salade de p. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière et citron Poêlée de légumes Yaourt citron Purée pomme (HVE) badiane	Potage à l'oseille Chou-fleur sauce tartare Echine de porc aux herbes Purée de pois cassés Pavé demi-sel Crème dessert caramel
25 SAMEDI	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet sauce poivre Carottes braisées Vache qui rit Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Lasagne épinard saumon *** Emmental Kiwi
26 DIMANCHE	Potage vermicelle Betterave (BIO) aux pommes Sauté de porc à la sauge Ecrasé de p. de terre (HVE) Tomme blanche Moelleux coco	Potage vermicelle Salade des incas Cuisse de canette rôtie Petits pois fermière Yaourt nature Baba au rhum

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Salade bicolore: carotte, radis vinaigrette





Semaine n°18- du 27 Avril au 3 Mai 2026

	MENU A	MENU B
27 LUNDI	Potage de légumes Taboulé Colombo de volaille Courgettes braisées Fraidou Semoule au lait	Potage de légumes Haricots verts échalote Frittata tomate basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat
28 MARDI	Velouté de lentilles corail Salade de p. de terre moutarde ancienne Colin pané et citron Mitonnée de légumes Tomme blanche Poire	Velouté de lentilles corail Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce paprika Tortis Fondu président Purée pomme fraise
29 MERCREDI	Potage crécy (carottes) Pâté de foie et cornichons Rôti de porc au jus Chou-fleur béchamel Yaourt nature Clafoutis (BIO) aux pêches	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Couscous au poulet *** Gouda Fraises
30 JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir sauce oignons Purée de p. de terre Coulommiers Liégeois au café	Potage de légumes Pennes (BIO) au basilic Sauté de bœuf au citron Carottes et navets braisés Petit moulé aux noix Purée pomme fleur d'oranger
1 VENDREDI	Potage de légumes Salade coleslaw Duo de poisson sauce curcuma Pâtes papillons Pavé demi-sel Paris Brest	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Poulet sauce barbecue Printanière de légumes Yaourt cerise Onctueux (BIO) chocolat
2 SAMEDI	Potage de courgette Radis beurre Escalope viennoise Petits pois cuisinés Saint Môret Semoule au lait (BIO) au café	Potage de courgette Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Kiwi
3 DIMANCHE	Potage de légumes Galantine de volaille Paupiette de saumon sauce basilic Haricots beurre Crème anglaise Fondant pomme banane vanille	Potage de légumes Concombre (BIO) à la crème Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Pont l'Evêque Moelleux aux fraises

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

