



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et issu
de l'agriculture
biologique

Composantes issues
de l'agriculture biologique
par semaine

Produit IGP indication
géographique protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes / sont
d'origine France

Boeuf : Exclusivement

Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre
cuisine

Produit Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau 2

Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs : issus de
l'agriculture biologique

Ben appétit !

*les aliments soulignés
sont issus de l'agriculture
biologique.

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Rosette & cornichon <u>Ravioli aux légumes du soleil</u> en sauce tomate Fromage blanc nature sucré <u>Orange</u>	Salade de pomme de terre Rôti de porc HVE jus aux oignons <u>Haricots verts</u> persillés Camembert à la coupe <u>Banane</u>	Emincés d' <u>endives</u> Escalope de poulet LBR sauce crème Poêlée forestière campagnarde Mimolette Gâteau du chef aux nénitres de chocolat	Poireaux vinaigrette <u>Boeuf</u> bourguignon <u>Polenta</u> crémeuse Gouda à la coupe <u>Poire</u>	<u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Pavé de colin sauce provençale <u>Riz</u> Yaourt nature & sucre <u>Pomme</u> au four
SOIR Soupe de légumes Crème vanille	SOIR Potage esau Yaourt aromatisé	SOIR Velouté du chef Fromage blanc nature & sucre	SOIR Potage crecy Fromage frais aux fruits	SOIR Velouté de courge Mousse citron
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Salade de lentille à la moutarde Sauté de <u>boeuf</u> sauce hongroise Carottes en persillade Emmental à la coupe <u>Banane</u>	Ceufs durs & mayonnaise Escalope de volaille <u>Epinards</u> hachés béchamel Dessert lacté vanille Tropézienne	Macédoine de légumes Filet de colin sauce coco-curry <u>Riz</u> basmati Cantal AOP à la coupe <u>Kiwi</u>	Salade cœur de palmier <u>Lasagnes du chef</u> Vache picon <u>Pomme</u>	Salade de <u>pâtes</u> Filet de poisson meunière <u>Haricots verts</u> persillés Mimolette Gâteau marbré du chef
SOIR Velouté de poireaux Liégeois chocolat	SOIR Soupe de légumes Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe du Barry Crème caramel	SOIR Velouté de champignons Yaourt aromatisé	SOIR Bouillon vermicelles Fromage blanc nature & sucre
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Dés de <u>concombres</u> vinaigrette Curry de porc aux légumes & pois chiches <u>Semoule</u> Yaourt nature au sucre de Canne	Pizza royale Escalope viennoise <u>Petits pois</u> mijotés aux oignons Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Kiwi</u>	Salade d'asperges Boulettes de boeuf sauce napolitaine Ecrasé de <u>butternut</u> & PDT Edam à la coupe <u>Poire</u>	Salade <u>verte</u> & vinaigrette Gardiane de taureau <u>Coquillettes</u> semi-complètes & râbê Tomme grise Dessert lacté chocolat	<u>Carottes</u> râpées à l'indienne Filet de colin façon bordelaise <u>Riz</u> de Camargue IGP Rondelé nature Purée <u>pommes poire</u> du chef
SOIR Velouté de carottes Crème café	SOIR Soupe minestrone Fromage blanc nature & sucre	SOIR Velouté picard Yaourt aromatisé	SOIR Crème de légumes Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe d'épinards Fromage blanc aux fruits
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Sardines à l'huile Sauté de canard au miel Pommes de terre façon sarladaises Saint Nectaire AOP à la coupe Poire au chocolat	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Calamars en persillade <u>Petits pois</u> mijotés Petit nova aux fruits Tarte normande	Quiche au fromage Boeuf marengo <u>Carottes</u> glacées au thym Saint paulin à la coupe <u>Orange</u>	Salade d' <u>endives</u> & dés d'emmental <u>Omelette nature</u> roulée par nos chefs <u>Haricots verts</u> persillés Yaourt brassé à la vanille Eclair au café	Betteraves à la vinaigrette Pavé de colin sauce vierge <u>Blé</u> aux épices douces Fraidou <u>Ananas</u>
SOIR Velouté de petits pois Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe à l'oignon Liégeois vanille	SOIR Potage choisy Fromage frais aux fruits	SOIR Velouté de PDT Fromage blanc nature & sucre	SOIR Bouillon vermicelles Mousse citron
lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<u>Salade verte</u> & croutons Quenelles nature sauce aurore Poêlée de <u>légumes</u> Fromage blanc nature sucré Carré framboises	Poireaux à la vinaigrette Sauté de porc HVE au curry <u>Semoule</u> Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe <u>Kiwi</u>	Salade de <u>riz</u> Rôti de dinde LBR jus aux oignons Gratin de <u>brocolis</u> & PDT Montcadi crouûte noire à la coupe <u>Banane</u>	Pois chiches au cumin Daube de <u>boeuf</u> à l'ancienne Mousseline de <u>carottes</u> Gouda à la coupe <u>Pomme</u>	Dés de <u>concombre</u> à la vinaigrette Gratin de poisson <u>Penne Rigate</u> Dessert lacté vanille Pomme au four
SOIR Soupe de légumes Yaourt aromatisé	SOIR Potage esau Crème chocolat	SOIR Velouté du chef Fromage blanc nature & sucre	SOIR Potage crecy Crème caramel	SOIR Velouté de courge Yaourt nature & sucre