
















Menu du 02 au 06 mars 2026

Menu végétarien

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, vinaigrette 	Pamplemousse, sucre	Salade de Riz Bio maïs et ciboulette 	Velouté de carottes BIO au lait de coco 	Céleri rave BIO sauce rémoulade 
Plat protidique	Steak haché de boeuf, sauce barbecue	Sauté de dinde BBC, sauce charcutière 	Jambon blanc LABEL ROUGE 	Chausson à la tomate, mozzarella et basilic	Filet de merlu MSC, sauce ciboulette 
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	Petits pois BIO au jus 	Haricots verts BIO à l'ail 	Salade verte Vinaigrette	Semoule HVE 
Produit laitier	Yaourt nature Bio 		Saint Nectaire AOP 	Brie	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc local la confiture de fraises 	Fruit de saison BIO 	Compote de pommes BIO au spéculoos 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 09 au 13 mars 2026

	Menu du CME	Menu végétarien	Menu Irlande	
	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12
Hors d'œuvre	Salade de chou blanc, emmental, vinaigrette légère	Salade de perles de pâtes à la mimolette	Potage aux légumes BIO 	Soupe irlandaise
Plat protidique	Wrap de poulet croustillant	Omelette aux oeufs Bio, à la ciboulette 	Sot l'y laisse de dinde	Beef Stew (ragoût de boeuf)
Accompagnement	Pommes de terre rissolées au four	Choux fleurs BIO gratinés 	Petits légumes à la crème	Ecrasé de pommes terre local à l'ail 
Produit laitier	Camembert BIO 	Édam		Petits suisses nature BIO 
Dessert	Milkshake à la banane	Liégeois à la vanille	Salade de fruits BIO 	Apple pie (Irlande)

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

















Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 16 au 20 mars 2026

Menu végétarien et menu sans viande

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Betteraves BIO à la feta AOP, vinaigrette à la pomme  	Carottes BIO râpée au maïs 	Taboulé (semoule HVE), vinaigrette 	Brunoise de cervelas aux pommes de terre, vinaigrette	Potage aux légumes BIO 
Plat protidique	Saucisses de Toulouse	Hachis parmentier à la purée de patate douce	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 	Filet de lieu MSC, sauce crème 	Curry aux légumes printanniers
Accompagnement	Lentilles vertes BIO 		Brocolis gratinés	Salsifis persillés	Riz BIO 
Produit laitier	Gouda BIO 		Emmental BIO 		Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc local au miel 	Fruit de saison BIO 	Crumble aux pommes BIO 	Mousse coco

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé










 Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 23 au 27 mars 2026

Menu végétarien

Gâteau d'anniversaire

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Céleri rave BIO sauce rémoulade 	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette, vinaigrette 	Roulé au chorizo	Œuf dur BIO mayonnaise 	Chou blanc BIO aux pommes, sauce coleslaw 
Plat protidique	Cari de poulet	Tortilla	Rôti de dinde LABEL ROUGE, sauce crème 	Pastitsio au jambon (macaroni HVE) 	Fish and chips de colin MSC 
Accompagnement	Semoule HVE aux petits légumes 	Haricots plats en persillade	Carottes BIO braisées 		Frites
Produit laitier	Verre de lait BIO 		Babybel		Emmental
Dessert	Fruit de saison BIO 	Panna cotta citron au lait BIO 	Poire rôtie façon crumble	Gâteau au yaourt	Salade de fruits BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé


















Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 30 au 03 avril 2026

Menu végétarien

	lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail, cornichons	Chou rouge BIO, vinaigrette	Radis au beurre	Carottes râpées BIO, vinaigrette aux échalotes 	Salade de riz BIO, maïs et œufs durs, vinaigrette 
Plat protidique	Aiguillettes de poulet LABEL ROUGE sauce tomates au thym 	Curry de pois chiches 	Jambon braisé	Lasagne bolognaise au boeuf BIO 	Waterzooï de colin MSC 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Boulgour BIO aux petits légumes 	Mogettes de Vendée	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Haricots beurre
Produit laitier		Camembert BIO	Saint Nectaire AOP 		Fromage blanc BIO nature 
Dessert	Semoule au lait BIO 	Fruit de saison 	Lassi aux bananes	Compote de pommes BIO liégeoises 	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé















Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du lundi 06 au 10 avril 2026

Pâques

Menu végétarien

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Hors d'œuvre		Concombres BIO, sauce au fromage blanc 	Salade de blé Bio et maïs, vinaigrette 	Chou blanc BIO, sauce fromage blanc ail et curry 	Crème de mogettes, lardon et son toast
Plat protidique		Chipolatas aux herbes	Pilon de poulet rôti aux épices couscous	Gnocchis BIO aux champignons, parmesan AOP et curry  	Filet de lieu MSC, sauce à la crème 
Accompagnement	Férié	Purée de carottes et pomme de terre BIO 	Petits pois au thym		Haricots verts BIO à l'ail 
Produit laitier		Saint Nectaire AOP 			Gouda BIO 
Dessert		Finger au chocolat au lait et confiture à l'abricot	Salade de fruits	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.