



## Déjeuners de la semaine du 2 février au 6 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de légumes du soleil	Quiche au thon		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées au persil
Plat	Paupiette de veau sauce marengo	Filet de poulet sauce curry		Pané du fromager	Filet de colin mariné et citron vert
S/Viande	Nuggets de blé	Omelette			
Garnitures	Macaronis BIO semi-complète	Semoule / pommes vapeur		Haricots beurre persillés	Petits pois
Produit laitier	Edam BIO	Dessert lacté		Montalait	Emmental BIO
Dessert (maison)	Crème dessert vanille BIO	Yaourt brassé aux fruits		Compote de pommes BIO	Crêpe au sucre





# Déjeuners de la semaine du 9 février au 13 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Cervelas à l'échalotte Flan courgette		Céleri et dés de poulet Salade de lentilles	Œuf dur sauce cocktail
Plat S/Viande	Rôti de porc BIO sauce Colombo Tortillas	Coquillettes sauce 3 fromages		Parmentier de colin et purée de pommes de terre	Sauté de veau sauce aux olives
Garnitures	Chou fleur persillé				Bâtonnets de carottes
Produit laitier	Tomme grise BIO	Edam BIO		Saint Nectaire	Petit fromage blanc BIO
Dessert (maison)	Crème dessert vanille	coupelle de fruits		Mousse au chocolat	Clafoutis aux poires





# Déjeuners de la semaine du 2 mars au 6 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Croisillon à l'emmental	Salade piémontaise		Velouté de carottes	œuf dur sauce cocktail
Plat	Haché de veau sauce au thym	Farfalles sauce ratatouille et emmental		Cordon bleu	Filet de colin sauce agrumes
S/Viande	Croq fromage			pané de blé tomate fromage	
Garnitures	Riz			haricots beurre persillés	Macaronis
Produit laitier	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Saint Paulin BIO	Tomme grise BIO
Dessert (maison)	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert vanille		Compote de pommes	Beignet à la framboise





# Déjeuners de la semaine du 9 mars au 13 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées ciboulette		Roulade de volaille et beurre Œuf dur sauce tartare	Velouté de légumes
Plat	Sauté de beau sauce marengo	Jambon braisé sauce estragon		Riz sauce crème de courgettes	Filet de colin meunière
S/Viande	Pané du fromager	Aiguillettes de blé pané			
Garnitures	Coquillettes BIO	pommes vapeur			Carottes rondelles
Produit laitier	Edam BIO	Savaron BIO		Milanette	Yaourt nature au sucre
Dessert (maison)	Liégeois chocolat BIO	Yaourt brassé aux fruits		Compote de pomme coing	Amandine aux poires





### Déjeuners de la semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées BIO	Salade façon Caesar		Pâté en croute	Chou blanc et emmental
				Salade de lentilles	
Plat	Sauté de bœuf sauce tomate	Rôti de porc sauce paprika		Tajine de poulet aux fruits secs	Croustillant au cheddar
S/Viande	Palet au fromage	Galette végé à l'épautre		Tortillas	
Garnitures	Brocolis BIO persillés	Riz		Semoule	Coudes
				Pommes vapeur	
Produit laitier	Tomme grise BIO	Camembert		Emmental BIO	Yaourt nature au sucre
Dessert (maison)	Crème dessert vanille	Crème dessert praliné		Coupelle de fruits	Crumble aux pommes





### Déjeuners de la semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO		Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de tortis aux 3 couleurs
Plat	Sauté de bœuf sauce caramel	Paupiette de veau sauce au thym		Cordon bleu	Filet de colin mariné
S/Viande	Bouchée au camembert	Omelette		galette végétarienne sarrasin	
Garnitures	Chou fleur persillé	Pennes		Haricots verts vapeur	pommes vapeur
Produit laitier	Milanette	Yaourt aromatisé		Fromage frais	Saint Nectaire
Dessert (maison)	Mousse au chocolat	yaourt brassé aux fruits		Clémentines	Clafoutis ananas coco

