

Menus pour la semaine

Du 09 au 13/03/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		<p>Pommes de terre harengs / pamplemousse</p> <p>Steak haché Petits pois, carottes</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Oeufs durs</p> <p>Palette à la diable Pommes vapeur</p> <p>Fruits</p>
Mardi	<p>Thé - Lait - Chocolat</p> <p>Céréales - yaourt N</p> <p>Beurre - Confiture</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Feuilleté hot-dog / quiche au thon</p> <p>Escalope de dinde Épinards / endive braisée</p> <p>Fromage Fruits</p>	<p>Céleri</p> <p>Raviolis gratinés Salade</p> <p>Yaourt</p>
Mercredi	<p>Thé - Lait - Chocolat</p> <p>Croissants - yaourt N</p> <p>Beurre - Confiture</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pizza Salade</p> <p>Petits suisses</p>	<p>Mais thon</p> <p>Rôti de veau Haricots verts</p> <p>Flan pâtissier</p>
Jeudi	<p>Thé - Lait - Chocolat</p> <p>Céréales - yaourt N</p> <p>Beurre - Confiture</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Potage</p> <p>Saucisse / boudin Purée de pommes de terre</p> <p>Fruits</p>	<p>Maquereaux</p> <p>Sauté de poulet Courgettes sautées</p> <p>Crème dessert</p>
Vendredi	<p>Thé - Lait - Chocolat</p> <p>Céréales - pâtisserie maison</p> <p>Beurre - Confiture</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Charcuterie (pâté, rillettes)</p> <p>Poisson frais Ratatouille / semoule</p> <p>Compote</p>	

-FAIT MAISON

La Principale



Delphine BREYSSE-COLOMB

-PRODUIT LOCAL

Le Chef-cuisinier



Loïc PEZAIRE

-PRODUIT BIO

La Gestionnaire



Eva-Maria KRIEGER

L'Infirmière



Lucie CHEVALIER

Menus pour la semaine

Du 16 au 20/03/2026

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi		Feuilleté au chèvre / feuilleté hot-dog Poisson blanc Tortis multicolores / flan de légumes Fromage Fruits	Sardine Croissant au jambon Salade Mousse au chocolat
Mardi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Crème Dubarry Poulet Frites / tomate provençale Yaourt nature BIO	Macédoine Steak haché Choux romanesco Compote
Mercredi	Thé - Lait - Chocolat Croissants - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Tomates Crêpe au jambon Salade Crème dessert	Salade composée Paupiette de poulet Carottes à la crème Ananas frais
Jeudi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - yaourt N Beurre - Confiture Jus de fruits	Charcuterie Sauté de veau Riz / flan de légumes Liégeois	Œufs durs Rôti de bœuf Choux fleurs Glace
Vendredi	Thé - Lait - Chocolat Céréales - pâtisserie maison Beurre - Confiture Jus de fruits	Salade coleslaw Bouchée de la mer Blé à la tomate Yaourt aromatisé	

-FAIT MAISON

-PRODUIT LOCAL

-PRODUIT BIO

La Principale

Le Chef-cuisinier

La Gestionnaire

L'Infirmière

Delphine BREYSSE-COLOMB

Loïc PEZAIRE

Eva-Maria KRIEGER

Lucie CHEVALIER