

Menu du 09 mars au 03 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 09 au 13 mars	LE JOUR DU  Salade de mâche et croûtons  Dahl de lentilles corail bio et riz bio (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco) Petit moulé ail et fines herbes Purée de fruits bio locales 	 Sauté de bœuf label rouge, Sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence) Haricots verts Flageolet Cantal aoc  Fruit bio 	Salade coleslaw rouge bio  (carotte et chou rouge mayonnaise)  Parmentier de colin thym citron  Brownie et crème anglaise du chef	Escalope de poulet label rouge sauce camembert  Jeunes carottes Petit suisse nature bio et sucre  Tarte normande	 Calamars à la romaine et citron Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon) Yaourt nature bio local et sucre  Fruit bio 
GOUTER	Croissant Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais sucré Jus multifruits	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit	 Cake marbré pépites de chocolat du chef Lait Compote pomme ananas
Du 16 au 20 mars	 Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate) Pommes sautées Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats Saint Nectaire aoc  Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU  Salade cœur de scarole et maïs  Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge) Pommes de terre bio et épinards hachés bio béchamel Fraidou Gélifié au chocolat	Rillettes de maquereaux et son toast  Sauté de porc aux pruneaux * Sauté de dinde label rouge aux pruneaux  Bouillabaisse Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) Fruit bio 	 Potage Essaü bio (aux lentilles) et emmental râpé Rôti de bœuf froid label rouge et ketchup  Haricots beurre Mélange de 4 céréales bio (blé, épeautre, orge, riz)  Fruit bio 	 Carottes râpées bio locales  Filet de lieu noir sauce citron Potiron bio à la ciboulette  Quinoa bio   Flan vanille coco du chef
GOUTER	Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraises Lait Fruit	 Quart-quart du chef Lait Compote de pommes	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Croc'lait Fruit
Du 23 au 27 mars	Salade de laitue iceberg et croûtons Saucisse fumée * Knack de volaille Lentilles Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Liégeois au chocolat	 Sauté de bœuf label rouge sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) Petits pois Pâtes BIO LOCALES  Camembert Fruit bio 	 Semoule à l'africaine bio (tomate, haricot rouge, épinard, égrené de boeuf, muscade, paprika, cumin)  Fougère d'Ambert Purée de fruits bio locales 	LE JOUR DU  Salade de betteraves et vinaigrette  Curry de pois chiches et riz bio (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates) Fromage frais aux fruits Fruit ecoresponsable	 Céleri rémoulade  Steak haché de cabillaud sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla) Poelée de légumes bio  Crêpe bio locales et chantilly 
GOUTER	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Pain au lait Fromage frais sucré Compote pomme banane	 Cake au caramel du chef Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de raisins	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit
Du 30 mars au 03 avril	Cordon bleu Epinards béchamel Pommes de terre quartiers Saint Nectaire  Fruit bio 	Salade d'endives vinaigrette et des brebis Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)  Boulettes d'agneau française, sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs) Blé safrané bio  Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron raisin et pruneaux secs) Purée pomme abricot	LE JOUR DU   Carottes râpées bio locales et vinaigrette  Gâteau d'œufs bio sauce basquaise bio (ail, tomate, poivron, oignon) Mélange de 4 céréales bio (blé, épeautre, orge, riz)  Navets braisés  Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit ecoresponsable	 Daube de bœuf provençale rav (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais) Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic) Bûchette mi-chèvre  Gâteau de Provence amande citron et chocolat de pâques	 Colin gratiné au fromage Coquillettes (pâtes) aux petits légumes (haricot.vert, petit pois, navet, carotte)  Fromage frais nature et sucre Fruit bio 
GOUTER	Baguette et confiture de fraise Lait Coupelle purée pomme pêche	Croissant Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Paué demi-sel Jus multifruits	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	 Cake pépites chocolat orange Lait Compote de pommes

AOC		Viande de bœuf Française 	Viande de porc Française 	Innovation culinaire 	Produit local 
AOP		Viande d'agneau Française 	Produit race à Viande 	Indication géographique protégé 	Produit en Ile de France 
Bio et Local		Produit Label Rouge 	Pêche responsable 	Plat Végétarien 	 
Produit Bio		Viande de Veau Française 	Volaille française 	Cuisiné par le Chef Elior 	

Menu du 06 avril 01 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 avril	FERIE	Carbonade flamande label rouge Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats Riz bio Cantal Fruit ecoresponsable	Salade de laitue iceberg, croûtons et vinaigrette Jambon de Paris label rouge * Jambon de poulet Pommes rissolées Haricots verts Flan à la vanille	LE JOUR DU Salade betteraves et vinaigrette Lasagnes ricotta épinards et salade verte Fromage frais aux fruits Fruit bio	Carottes râpées bio locales et d'emmental Colin sauce citron Petits pois Purée de pommes de terre Beignet chocolat noisette
GOUTER		Cake au citron Fromage frais sucré Jus de pampleousse	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Compote pomme ananas	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit
Du 13 au 17 avril	Salade d'endives et croûtons et dès de brebis Saucisse de francfort * Knack de volaille Chou fleur et pommes de terre bio sauce mornay Purée de fruits bio locales	LE JOUR DU Salade de concombres et mimolette Pizza au fromage et salade verte bio Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit bio	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) Edam Fruit bio	Céleri râpé rémoulade Rôti de bœuf froid label rouge et ketchup Haricots beurre ciboulette ates BIO LOCALES Cake vanille bio et crème anglaise	Haché de cabillaud sauce crème Carottes Lentilles Saint Nectaire Fruit bio
GOUTER	Pain au lait Lait Fruit	Baguette Croc'lait Coupelle purée pomme pêche	Cake aux marrons du chef Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Baguette et confiture de fraises Lait Fruit	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme
Du 20 au 24 avril	LE JOUR DU Sauté de bœuf label rouge sauce olives Courgettes à l'ail Blé bio Mimolette Fruit bio	Salade de mâche, noix et vinaigrette Colin ail et fines herbes Riz créole Haricots plats à l'ail Beignet au chocolat	Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) Semoule Potiron bio et sauce béchamel Cantal aoc Purée de fruits bio locales	Houmous Coquillettes lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail) Yaourt nature bio et sucre Fruit	Carottes râpées bio locales et dès de brebis Filet de lieu noir frais sauce citron Purée de pomme de terre Clafoutis poire chocolat amande du chef
GOUTER	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais sucré Jus multifuits	Croissant Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et miel Lait Fruit	Cake aux pommes Lait Compote pomme banane	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit
Du 27 avril au 01 mai	LE JOUR DU Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Bouchées de blé sauce fromage blanc curry Brocolis béchamel Mélange de 4 céréales bio (blé, épeautre, orge, riz) Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit	Salade de concombres et vinaigrette Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème) Pommes vapeur bio au persil Blettes sauce tomate Ile flottante	Riz pilaf et bœuf race à viande, crémeux aux champignons Saint Nectaire aoc Fruit bio	Céleri rémoulade Croque monsieur volaille Salade verte bio Cake sucré à la carotte du chef	FERIE
GOUTER	Baguette Fromage fondu Jus de pommes	Cake brounie pépites de chocolat Lait Fruit	Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Fruit	

AOC		Viande de bœuf Française		Viande de porc Française		Innovation culinaire		Produit local	
AOP		Viande d'agneau Française		Produit race à Viande		Indication géographique protégé		Produit en Ile de France	
Bio et Local		Produit Label Rouge		Pêche responsable		Plat Végétarien			
Produit Bio		Viande de Veau Française		Volaille française		Cuisiné par le Chef Elior			