





Je vous explique les pictos....!!



C'est fait chez nous!!

C'est bio!!

Ca vient du coin!!

Pêche durable MSC

Féculent

Fruits ou légumes

Viande - Poisson - Protéines

Produits laitiers

VBF : Viande de Boeuf Française

VF : Viande Française

En cas de nécessité, le Chef se réserve le droit de modifier les menus



10		lundi 2 mars 2026		mardi 3 mars 2026		mercredi 4 mars 2026		jeudi 5 mars 2026		vendredi 6 mars 2026	
	Spécificité									Menu végétarien	
	Entrée	Tarte saumon ciboulette		Pommes de terre au thon		Potage au vermicelle		Rillettes du Mans		Concombre au fromage frais et ciboulette	
	Plat	Goulash de bœuf		Pilon de poulet sauce estragon		Boulettes de bœuf sauce barbecue		Dos de lieu sauce armoricaine		Chili sin carne	
	Accompagnement	Pommes de terre vapeur		Epinards hachés Bio		Semoule bio		Brocolis bio		Riz bio	
	Fromage	0		0		Fromage bio		Fromage bio		0	
Dessert	compote de pomme bio		Crêpe au sucre		Banane bio		Clafoutis bio aux poires		Yaourt citron bio		
11		lundi 9 mars 2026		mardi 10 mars 2026		mercredi 11 mars 2026		jeudi 12 mars 2026		vendredi 13 mars 2026	
	Spécificité										
	Entrée	Saucisson à l'ail		Betteraves rouges		Feuilleté emmental		Salade de riz, maïs, tomates		Terrine de poisson	
	Plat	Emincé de volaille à l'indienne		Filet de hoki sauce à l'aneth		Cordeu bleu sauce tomate		Escalope de dinde sauce crème et champignons		Saucisse	
	Accompagnement	Carottes paysannes		Coquillettes Bio		Chou-fleur bio		Haricots verts Bio		Purée de pommes de terre	
	Fromage			Fromage bio				Fromage bio			
Dessert	Eclair à la vanille		Poire		Yaourt nature Bio		Entremet praliné au lait Bio		Gâteau roulé au chocolat		
12		lundi 16 mars 2026		mardi 17 mars 2026		mercredi 18 mars 2026		jeudi 19 mars 2026		vendredi 20 mars 2026	
	Spécificité										
	Entrée	Salade Waldorf		Mousse de canard		Tarte aux poireaux		Salade de pommes de terre - harengs		Terrine de légumes	
	Plat	Sauté de porc aux pruneaux		Paupiette de veau sauce au thym		Pilon de poulet à l'estragon		Pavé de merlu sauce poivrons		Aiguillettes de poulet sauce tandoori	
	Accompagnement	Boulghour bio		Poêlée brocolis champignons		Jardinière de légumes		Julienne de légumes		Semoule Bio	
	Fromage			0				0			
Dessert	Compote de pêches		Fromage blanc fermier Bio		Clémentine		Flan pâtissier		Mousse au caramel		
13		lundi 23 mars 2026		mardi 24 mars 2026		mercredi 25 mars 2026		jeudi 26 mars 2026		vendredi 27 mars 2026	
	Spécificité									Menu végétarien	
	Entrée	Carottes râpées		Pâté de campagne		Œuf mayonnaise		Sardine		Piémontaise	
	Plat	Blanquette de veau		Poisson pané sauce citron		Filet de poulet sauce au thym		Haché de veau sauce brune		Lasagnes végétales	
	Accompagnement	Riz		Haricots beurre		Purée de carottes		Pâtes torsades Bio		Salade verte	
	Fromage							Fromage Bio		0	
Dessert	Entremet à la vanille		Crème dessert au caramel Bio		Tarte aux pommes		Kiwi		Ile flottante		