



MENUS

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Semain de la Planete Terre: La Forêt



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
La Forêt 				
Salade de pommes de terre et ciboulette		Velouté façon Dubarry (chou-fleur et polenta) (lait)		Velouté d'asperges et pommes de terre (Lait)
Courges au jus de coco, Quinoa à l'oseille* (Lait) et Haricots blancs au bouillon de légumes 	Carottes au persil, Polenta et Poisson du jour*	Betteraves à l'aneth, Semoule* (Blé) et cuisses de Poulet	Epinards au curcuma, Pommes de terre à l'ail et Poisson du jour*	Méli-melo de légumes racines (Poireaux, Panais et Navets), Blé* (Blé) à la noix de muscade et Bœuf aux champignons
Petit Suisse	Mimolette	Yaourt nature	Délice Crémeux	Fromage blanc nature
Compote Pomme Poire cacao	Fruit de saison	Compote Pomme Verveine	Fruit de saison	Compote Pomme Marron

Bio (en vert non gras)

  Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS

Du 06 au 10 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Choux-fleurs au citron vert, Patates douces et Poisson du jour* Emmental Fruit de saison	Taboulé (blé) aux petits légumes de saison Epinards à la crème (lait), blé tendre complet* (blé) et purée de Pois cassés Yaourt nature Compote Pomme Poire Menthe	Velouté de lentilles corail au jus de coco Carottes et navets , Riz pilaf aux légumes (carottes, oignons) et navarin de Bœuf Coulommiers Fruit de saison	Brocolis au fenugrec, Semoule* (Blé) à l'huile d'olive et sauté de Poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Rooibos

Bio (en vert non gras)

  Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS
Du 13 au 17 Avril 2026
Semain de la Planete Terre: L'Océan



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
L'Océan 				
Poireaux et Wakamé, Patates douces et Marmite du Pêcheur* (Poisson du jour*)	Salade de Betteraves	Cake aux épinard, citron, ricotta (Lait, Blé, Œuf)	Soupe d'endives et pommes de terre	
Pointe de brie	Couscous végétarien (carottes, navets, 4 épices), Semoule* (blé) et pois chiches à la tomate 	Courges au thym, Pâtes* (Blé) à la coriandre et sauté de Bœuf	Choux-fleurs à l'oseille, Riz au curcuma et Poisson du jour*	Epinards au gingembre, nouilles de riz et poulet aux oignons
Compote Pomme citron vert	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse
	Compote Pomme Hibiscus	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Poire

Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS
Du 20 au 24 Avril 2026
Semain de la Planete Terre: Le Feu



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Feu 	
Courges à l'ail des ours, Pâtes* (blé) au citron et sauté de Bœuf	Salade de carottes à l'orange	Cake aux olives (Lait, Blé, Œuf)		Velouté de Mamie (légumes variés)
	Fondue de choux blancs à la crème (lait), Boulgour* (blé) aux légumes et Poisson du jour*	Epinards à la cardamome, Riz et Lentilles vertes aux petits oignons 	Carottes braisées, Pommes de terre à l'ail fumé et Poulet façon Barbecue	Poireaux aux curry, Semoule* (blé) au cumin et Poisson du jour*
Petit suisse	Mimolette	Yaourt nature	Fromage blanc	Camembert
Compote Pomme Kiwi	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Poire Cacao

Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française



MENUS
Du 27 Avril au 01 Mai 2026
Semain de la Planete Terre: L'Air



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à l'estragon et riz à la citronnelle et Poisson du jour* Délice crémeux Fruit de saison	Salade de Blé * au pesto (lait) Choux-fleurs au paprika, Patates douces aux herbes (persil, ciboulette, aneth) et Haricots Blancs Fromage blanc nature Compote Pomme Datte Orange	Poireaux à la mozzarella* (lait), pâtes* (blé) au pesto et Poisson du jour* Yaourt nature Fruit de saison	Velouté d'Artichauts et Petits pois Coq au vin revisité (carottes, champignons, pommes de terre, poulet) Emmental Compote Pomme Rhubarbe	FERIE

Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes
Toutes nos viandes sont d'origine française

Allergènes													
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

