





MENUS
Du 30 Mars au 03 Avril 2026
Semain de la Planete Terre: La Forêt



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

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 | Epinards au gingembre, nouilles de riz et poulet aux oignons |
| 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* | Petit suisse |
| Compote Pomme citron vert | Yaourt nature | Emmental | Yaourt nature | Compote Pomme Poire |
| | Compote Pomme Hibiscus | Fruit de saison | Fruit de saison | |

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) |
| Petit suisse | 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 et Poulet façon Barbecue | Poireaux aux curry, Semoule* (blé) au cumin et Poisson du jour* |
| Compte Pomme Kiwi | Mimolette | Yaourt nature | Fromage blanc | Camembert |
| | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Compte 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 |
|---|--|--|--|--------------|
| <p>Betteraves à l'estragon et riz à la citronnelle et Poisson du jour*</p> <p>Délice crémeux</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de Blé * au pesto (lait)</p> <p>Epinard au paprika, Patates douces aux herbes (persil, ciboulette, aneth) et Haricots Blancs</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Datte Orange</p> | <p>Poireaux à la mozzarella* (lait), pâtes* (blé) au pesto et Poisson du jour*</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Velouté d'Artichauts et Petits pois</p> <p>Coq au vin revisité (carottes, champignons, pommes de terre, poulet)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Rhubarbe</p> | <p>FERIE</p> |

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

