



## Semaine du 2 au 8 mars 2026

### MENU A

### MENU B

### SOIR

lundi 2 mars	<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Filet de merlu MSC sauce crème et échalote</p> <p>Haricots plats / Pommes de terre vapeur</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Mousse citron</p>	<p>Lentilles BIO vinaigrette à l'échalote</p> <p>Boulettes de veau façon tajine</p> <p>Légumes tajine / semoule BIO</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Potage de légumes</p>
mardi 3 mars	<p>Carottes CE2 cuites vinaigrette au cumin</p> <p>Palette de porc fumée sauce madère</p> <p>Petits pois CE2 aux oignons / Carottes</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Gratin de moules</p> <p>Ecrasé de pommes de terre et carottes</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Potage du jour</p>
mercredi 4 mars	<p>Cake du chef au bleu AOP</p> <p>Sauté de porc sauce champignons</p> <p>Chou fleur / pommes de terre vapeur</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Mélange carotte et chou râpé façon coleslaw</p> <p>Ravioli ricotta épinards BIO sauce crème</p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage du jour</p>
jeudi 5 mars	<p>Quiche au maroilles</p> <p>Sauté de poulet LR sauce paprika et lait de coco</p> <p>Riz créole / brocolis</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Paris brest</p>		<p>Potage du jour</p>
vendredi 6 mars	<p>Pâté de campagne, cornichons</p> <p>Filet de saumon MSC sauce à l'aneth</p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> <p>Changteneige BIO</p> <p>Liegeois café</p>	<p>Panais râpé sauce rémoulade</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Fromage blanc BIO nature + sucre</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Potage façon cultivateur</p>
samedi 7 mars	<p>Blanc de poireaux vinaigrette à l'échalote</p> <p>Sauté de dinde LR sauce piquante</p> <p>Penne BIO / butternut</p> <p>Bleu AOP</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Pamplemousse + sucre</p> <p>Omelette du chef au champignons</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Yaourt BIO nature + sucre</p> <p>Clementines BIO</p>	<p>Potage du jour</p>
dimanche 8 mars	<p>Rillettes de sardin</p> <p>Rôti de boeuf sauce munster</p> <p>Purée de pois cassé BIO / carottes</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Flan pâtissier</p>		<p>Potage du jour</p>

sauvoureux

épice

équilibre