

Menus du 02 au 08 mars 2026



MIDI

SOIR

LUNDI

02/03



Salade de lentilles au thon
Sauté de porc à la moutarde
Printanière de légumes
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Collation :
Pain au
lait/chocolat

Potage
Penne à la crème et courgette
Fromage
Flan nappé caramel

MARDI

03/03



Carottes râpées
Fricassée de poulet à la ciboulette
Pomme rôtis
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Potage de pâtes
Endives braisées aux lardons
Fromage
Panna cotta

MERCREDI

04/03



Salade de chou-fleur à la
napolitaine
Paleron de bœuf braisé aux
carottes
Riz
Fromage
Cocktail de fruits

Origine
viande :

Collation :
Cake à la
pomme

Potage de légumes verts
Salade piémontaise
Fromage
Corbeille de fruits

JEUDI

05/03



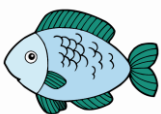
Salade verte
Cassoulet
Garni
Fromage
Flan pistache

Origine
viande :

Potage
Gratin de salsifis au gruyère
Fromage
Corbeille de fruits

VENDREDI

06/03



Pizza Margherita
Filet de poisson à l'oseille
Gratin de poireaux
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Soupe de raves
Boudin blanc sauce
champignons
Fromage
Compote

SAMEDI

07/03



Oeuf mayonnaise
Saucisson à cuire
Pommes vapeur
Fromage
Mousse au chocolat

Origine
viande :

Potage
Gratin de brocolis à la
mimolette
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE

08/03



Toast de rillettes
Tajine de veau aux épices et
abricots secs
Semoule
Fromage
Tarte Bourdaloue

Origine
viande :

Potage
Pâté croûte Richelieu
Fromage blanc faisselle
Liégeois vanille

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS



Menus du 09 au 15 mars 2026

MIDI

SOIR

LUNDI

09/03



Salade de pâte au surimi
Daube de bœuf à la provençale
Carottes au jus
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Potage
Lentilles et saucisse fumée
Fromage
Crème à la pistache

MARDI

10/03



Pamplemousse
Andouillette
Gratin de P.D.T
Fromage
Mousse Framboise

Origine
viande :

Potage
Assiette anglaise
Fromage
Semoule au lait

MERCREDI

11/03



Chou chinois, avocat et lardons
Blanquette de veau
Riz
Fromage
Crème pâtissière aux fruits confit

Origine
viande :

Potage Crécy
Gratin de bettes
Fromage
Corbeille de fruits

JEUDI

12/03



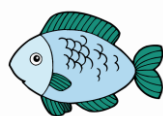
Quiche lorraine
Sauté de porc au curry
Haricots à la persillade
Fromage
Cocktail de fruit

Origine
viande :

Potage
Raviolis et emmental
Fromage
Corbeille de fruits

VENDREDI

13/03



Oufs durs à la mayonnaise
Quenelles de brochet
Poêlée de champignons
Fromage
Cake au citron

Origine
viande :

Potage de haricot rouge
Tomates farcies
Fromage
Corbeille de fruits

SAMEDI

14/03



Salade verte aux cœurs de palmiers
Poulet aux moines
Penne
Fromage
Corbeille de fruits

Origine
viande :

Potage
Quiche aux poireaux
Fromage
Liégeois aux fruits

DIMANCHE

15/03



Mousse de foie/cornichons
Bœuf bourguignon
Pommes vapeur
Fromage
Tarte à la myrtille

Origine
viande :

Potage
Saucisson brioché
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 16 au 22 mars 2026



MIDI

SOIR

LUNDI

16/03



Rillettes du Mans/toast grillé
Sauté de porc à l'ancienne
Salsifis à la crème
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Quatre-
quarts

Potage de pâtes
Quiche oignons/Reblochon
Fromage
Crème dessert

MARDI

17/03



Salade verte au bleu
Chipolatas
Purée
Fromage
Salade de fruits frais

**Origine
viande :**

Potage de courges
Croque monsieur
Fromage
Corbeille de fruits

MERCREDI

18/03



Jambon blanc, beurre
Joue de bœuf au cidre
Haricots blancs
Fromage
Mousse au chocolat

**Origine
viande :**

Collation :
Roulé à la
confiture

Potage
Tagliatelles à la carbonara
Fromage
Corbeille de fruits

JEUDI

19/03

Repas de
printemps



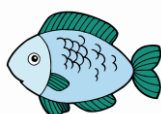
Asperges et demi-œuf
Canard à l'orange
Jardinière maison
Fromage
Tarte aux fruits

**Origine
viande :**

Soupe à l'oignon
Pommes vapeur/cervelle de
Canuts
Fromage
Compote de pommes

VENDREDI

20/03



Salade de riz à la mexicaine
Lasagnes
Saumon /épinards
Fromage
Crème aux œufs

Potage de vermicelles à la
tomate
Terrine de
campagne/cornichon
Fromage
Corbeille de fruits

SAMEDI

21/03



Carottes râpées au maïs
Crépinette de dinde
Pommes dauphines
Fromage
Pomme au four et spéculoos

**Origine
viande :**

Potage
Gratin de butternut, sauce
mornay
Fromage
Semoule au lait

DIMANCHE

22/03



Pâté croûte Richelieu
Veau marengo
Haricots verts au jus
Fromage
Paris-Brest

**Origine
viande :**

Potage
Salade de coquillettes/jambon
Fromage
Compote

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS

Menus du 23 au 29 mars 2026



MIDI

SOIR

LUNDI
23/03



Salade d'endives aux noix et bleu
Boudin noir
aux deux pommes
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Panna cotta

Potage de pâtes
Salade de macédoine/jambon
Fromage
Crème au café

MARDI
24/03



Salade de perles océane
Poulet rôti
Carottes à la crème persillée
Fromage
Tarte à la rhubarbe

**Origine
viande :**

Potage de courgettes
Tourte à la viande
Fromage
Compote d'abricots

MERCREDI
25/03



Salade verte
Andouille sauce moutarde
Pommes vapeur
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Collation :
Muffin pépites
chocolat

Potage de vermicelles
Gratin de bettes
Fromage
Liégeois au chocolat

JEUDI
26/03

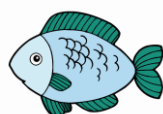


Terrine de légumes
Boules de bœuf au jus
Farfalles
Fromage
Flan à la fleur d'oranger

**Origine
viande :**

Potage
Courgettes persillées
Fromage
Corbeille de fruits

VENDREDI
27/03



Salade de choux fleur
Moules au curry
Frites/Galettes de pommes de
terre
Fromage
Corbeille de fruits

**Origine
viande :**

Potage
Cake tomate séchée/chorizo
Fromage
Pêches au sirop

SAMEDI
28/03



Taboulé
Sauté de porc au paprika
Haricots verts
Fromage
Poire cuite au miel

**Origine
viande :**

Potage
Petits pois à la française
Fromage
Corbeille de fruits

DIMANCHE
29/03



Pissaladière
Blanquette de dinde
Riz pilaf
Fromage
Moelleux au chocolat, crème
anglaise

**Origine
viande :**

Potage
Assiette anglaise
Fromage
Compote de coings

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES LIVRAISONS