

Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026

lundi 2 mars



Macédoine de légumes bio en vinaigrette



Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe



Poires au sirop

mardi 3 mars

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette



Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la crème



Quinoa gourmand bio



Fromage blanc nature de Mézérac et rondelles de banane

jeudi 5 mars



Velouté de carottes et crème



Emincé de bœuf bio aux oignons



Semoule bio



Yaourt brassé abricot de la ferme de Gineau

vendredi 6 mars



Salade césar (salade, croûtons, emmental et dés de jambon de dinde)



Poisson du jour sauce hollandaise

Purée de carottes bio et pommes de terre

Fruit : Orange

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

lundi 9 mars

Velouté de potiron

Saucisse de toulouse (label rouge et BBC)

Lentilles cuisinées

Petits suisses aux fruits



mardi 10 mars

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates)

Omelette bio

Gratin de chou fleur bio en béchamel

Fruit : Pomme



jeudi 12 mars

Salade de l'amie-molette (pdt, avocat, mimolette)

Poisson du jour au beurre blanc

Panaïs bio

Fruit : Banane



vendredi 13 mars

Radis rémoulade



Pizza aux fromages "maison"

Salade verte

Sorbet citron/fruits rouges

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

lundi 16 mars

Saucisson sec et cornichons

Boeuf bourguignon

Petits pois et carottes bio

Yaourt brassé à la fraise de la ferme de Gineau



mardi 17 mars



Betteraves bio sauce allemande

Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic



Epinards à la crème

Fruit : Poire

jeudi 19 mars : pesée antigaspillage

Velouté de légumes

Navarin à la printanière

Macaronis semi-complète bio



Fromage : Tomme blanche

Pomme cuite et gelée de groseille

vendredi 20 mars

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Poisson du jour sauce aurore

Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)



Gâteau de Pâques

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

lundi 23 mars

- Velouté de potiron
 Emincé de poulet à l'ail et aux herbes de Provence
 Boulgour bio
 Fromage : Emmental à la coupe
 Compote de pomme bio "côtes du nantais"



mardi 24 mars

- Œufs durs mimosa
 Jambon blanc Label Rouge
 Pom'Rösti aux légumes
 Fruit : Kiwi



jeudi 26 mars

- Crostini tomate, mozzarella, basilic et salade verte
 Poisson du jour sauce basilic
 Brocolis bio
 Fruit : Banane



vendredi 27 mars



- Salade printanière (laitue, champignon, tomate, concombre)
 Gratin de crozets bio aux légumes de saison bio
 Fromage blanc de la ferme de Mézérac à la compote de pommes



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026

lundi 30 mars

Pomelos et sucre

Poisson du jour sauce curry

Poêlée de carottes, navets et p. de terre bio

Mousse au chocolat bio et biscuits



mardi 31 mars

Céleri rave aux pommes vinaigrette

Escalope de poulet sauce aigre douce

Semoule bio

Yaourt à l'ananas de la ferme de Mézérac



jeudi 2 avril

Salade inca (tomate, radis, maïs, laitue)

Civet de Lapin

Pommes de terre vapeur

Fromage Brieron de Mézérac (BBC)

Compote pomme/cassis



vendredi 3 avril



Concombre au chèvre

Quiche printanière

Salade verte

Fruit : Poire



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

Semaine du 06/04/2026 au 10/04/2026

lundi 6 avril

Férié

mardi 7 avril : Pesée anti gaspillage

Haricots verts bio en vinaigrette

Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Fruit : Orange



jeudi 9 avril



Salade avocat, tomate, maïs, olive

Quinoa bio à la mexicaine

Fromage : Gouda français à la coupe

Purée de pommes/poire bio



vendredi 10 avril

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****