



MENUS

Du 02 au 06 Mars 2026

Découverte du Kumquat



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes anciens* (Lait) (rutabaga et panais) Carottes à la cardamome, blé* (Blé) aux oignons et Houmous de pois cassés Yaourt nature Fruit de saison	Epinards au curcuma* (lait), Pommes de terre à l'ail et Poisson du jour* Camembert Fruit de saison	Salade de poireaux aux agrumes (orange, pamplemousse et citron vert) Betteraves et choux raves, Semoule* (Blé) aux raisins secs et Poulet Petit Suisse Compote Pomme Kumquat	Courges au persil, quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour* Emmental Fruit de saison	Velouté de Courge à l'ail et ciboulette Choux-fleurs à l'hibiscus, Riz pilaf aux légumes et sauté de Bœuf Coulommiers Compote Pomme Banane Citron

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 09 au 13 Mars 2026

Découverte de l'Artichaut 



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes braisées, Pommes de terre au paprika et Poisson du jour*	Salade de blé* (blé) aux agrumes Brocolis sautés, Riz au curcuma* (lait) et lentilles vertes à l'aneth Yaourt nature Compote Pomme à la Violette et Passiflore	Velouté de radis et betteraves Courges au thym, Pâtes (blé) aux rutabagas et Bœuf à la coriandre Emmental Fruit de saison	Velouté de carottes et pommes de terre Choux-fleurs à l'estragon, boulgour* (blé) et Poisson du jour* Yaourt fruité Fruit de saison	Epinards à la crème* (Lait) de curry, Blé* (Blé) aux artichauts et cuisses de Poulet Petit Suisse 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 16 au 20 Mars 2026
Fête de la St Patrick



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis au citron vert et fromage blanc* (lait)			Velouté de lentilles corail au jus de coco	Velouté d'épinards et céleris boules* (céleri)
Brocolis au cumin, Semoule* (Blé) à l'huile d'olive et Poulet	Colcannon Irlandais revisité (Choux et poireaux) Pommes de terre et poisson du jour*	Carottes, riz à l'estragon* (lait) et purée de Pois chiches 	Courges au thym, Pâtes* (blé) à l'ail et Poisson du jour*	Poireaux braisés, Polenta crémeuse* (lait) et sauté de Veau
Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc nature	Bûche de chèvre	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Vanille	Compote Pomme Poire Lavande

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 23 au 27 Mars 2026

Découverte de l'Ail des ours



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de choux rouges et badiane Courges à l'anis, boulgour* (blé) aux oignons et Bœuf aux légumes (navets et carottes) Pointe de brie Fruit de saison	Velouté de Mamie (légumes variés) Epinards au citron vert, Patates douces et cuisses de Poulet Yaourt nature Fruit de saison	Carottes en persillade, quinoa au bouillon de légumes et Poisson du jour* Fromage blanc Compote Pomme Abricot sec	Choux lisses à la crème* (lait), blé tendre complet* (blé) et Pois cassés Bleu d'auvergne Fruit de saison	Cake aux champignons et ail des ours (lait, œuf, blé) Betteraves rouges à l'aneth, riz pilaf et Poisson du jour* Petit suisse Compote Pomme 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

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

Du 02 au 06 Mars 2026

[illegible]

[illegible]

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

Du 16 au 20 Mars 2026

[illegible]

Du 23 au 27 Mars 2026Du 23 au 27 Mars 2026