

MENU MARS 2026



Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.
L'essentiel est « fait-maison* » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la Production et des livraisons.

Légende : Local | Viande, poisson, œuf | Céréales et féculents | Fruits et légumes | Produits laitiers

Lundi 02

Céleris Rémoulade Bio
Sauté de Bœuf aux oignons *
Carottes du maraicher bio*
Pommes de terre Campagnarde
Crème Dessert Chocolat Bio

Mardi 03

Potage aux légumes bio*
Osso bucco de volaille
Riz Bio
Arlequin de fruits Bio

Mercredi 04 Carnaval

Salade farandole
Mignon de Porc sauce Reblochon
Pâtes mosaïque *
Julienne de légumes*
Brioche perdue

Jeudi 05

Duo de cochonaille
Calamar sauce béarnaise
Légumes /Pomme de terre grenaille
Yaourt fermier Bio

Vendredi 06 repas végétarien

Velouté de légumes bio*
Penne bio aux légumes
Mozzarella râpée
Fruit bio

Lundi 9

Entrée chaude
Boulette d'agneau façon Tajine
Et ses légumes
Yaourt Bio

Mardi 10

Salade bio
Hachis Parmentier
Fromage
Banane Bio au chocolat

Mercredi 11

Salade de légumes bio*
Estouffade de dinde
Riz bio
Crème brûlée maison*

Jeudi 12

Salade Bio* aux dés de fromage
Sauté de Porc Moutarde à l'ancienne
Pâtes Bio et duo de carottes
Flan Caramel Bio

Vendredi 13

Potage aux légumes du maraicher* Bio
Poisson du jour sauce hollandaise
Pommes de terre Vapeur*
Haricots Vert à l'ail
Fruit de Saison

Lundi 16 MENU ENFANT

Velouté Argenteuil
Pâte Bolognaise
Glace

Mardi 17

Mousse de foie et condiments
Blanquette de poisson du jour
Riz Bio Epinards bio à l'ail
Compote de fruits et sablé des Flandres

Mercredi 18

Pizza aux fromages
Purée de légumes
Saucisses
Brochette de Guimauve

Jeudi 19

Poireaux vinaigrette mimosa
Carbonnade Flamande
Frites
Mesclun
Fruit bio

Vendredi 20

Macédoine de légumes
Cordon bleu
Semoule
Sauce provençale
Fromage blanc Bio coulis de fruit

Lundi 23

Duo de cochonaille
Noisette de Bœuf à la provençale *
Carottes glacées du maraicher bio*
Pâtes bio*
Crème dessert

Mardi 24

Velouté Dubarry bio*
Emincé de volaille à la duxelles
de champignons
Riz Bio
Fruit de saison bio

Mercredi 25

Salade composée
Poulet rôti sauce diable
Pomme de terre Bio *
Brocolis*
Yaourt Fermier Local

Jeudi 26

Couscous
Semoule
Fromage Bio
Purée de fruits Bio

Vendredi 27 repas végétarien

Velouté de carottes du maraicher bio*
Tortis bio Sauce fromagère
Fruit bio