

Semaine du 02 mars au 08 mars 2026

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 2 mars	mardi, 3 mars	mercredi, 4 mars(centre de loisirs)	jeudi, 5 mars	vendredi, 6 mars
 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner
Oeufs durs mayonnaise Sauté de porc quatre épices	Pamplermousse Choux farcis	Charcuterie Rôti de volaille crème basilic	Pommes de terre- filet de hareng Pot-au -feu	Croisillon emmental Parmentier de poisson
Riz à la tomate	Semoule au jus	Salsifis	et ses légumes	salade verte
Bleu d'Auvergne	Camembert	Tome blanche	Mimolette	Saint Nectaire
Pruneaux au sirop	Fruit	Gâteau Basque	Crème mangue abricot	Ile flottante

Présence potentielle ou traces d allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 09 mars au 15 mars 2026

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 9 mars

 Déjeuner

Salade Jurassienne

Choucroute garnie

Cantal

Abricots au sirop

mardi, 10 mars

 Déjeuner

Sardines-citron

Steak haché sauce moutarde

Haricots beurre persillés

Tome Blanche

Beignet

mercredi, 11 mars(centre de loisirs)

 Déjeuner

Oeufs durs mayonnaise

Chipolatas au jus

Lentilles

Yaourt

Liégeois chocolat

jeudi, 12 mars

 Déjeuner

Salade au Bleu d'Auvergne/noix

Saucisse fumée

Aligot

Fromage blanc de campagne à la crème

Tarte abricot

vendredi, 13 mars

 Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Moules à la crème

Pommes noisette

Emmental

Mousse au chocolat

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 16 mars au 22 mars 2026

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 16 mars	mardi, 17 mars	mercredi, 18 mars(centre de loisirs)	jeudi, 19 mars	vendredi, 20 mars
 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner	 Déjeuner
Saucisson à l'ail -cornichons	Crêpe aux champignons	Salade du chef	Céleri rémoulade	Salami – cornichons
Langue sauce charcutière	Rôti de dinde au jus	Boudin noir aux pommes	Petit salé	Lieu sauce safranée
Carottes Vichy	Duo de haricots persillés	Purée	Lentilles au jus	Coquillettes
Emmental	Saint Moret	Cantal	Le Carré	Brie
Crème dessert vanille	Gaufre/confiture	Fruit	Fruit	Compote pomme coing

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 23 mars au 29 mars 2026

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 23 mars

 Déjeuner

Betteraves mimosa
Paleron coulis sauce tomate

Poêlée chinoise

Fournols

Flan nappé caramel

mardi, 24 mars

 Déjeuner

Pâté en croûte
Steak haché de veau

Purée crécy

Camembert

Beignet

mercredi, 25 mars (centre de loisirs)

 Déjeuner

Macédoine vinaigrette
Andouillette grillée

Frites

Tome blanche

Fruit

jeudi, 26 mars

 Déjeuner

Salade gruyère noix
Potée Auvergnate

Bleu d'Auvergne

Chausson aux pommes

vendredi, 27 mars

 Déjeuner

Rillettes – cornichons
Colin sauce bouquet de provence

Fondue de poireaux

Emmental

Fruit

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 30 mars au 05 avril 2025

CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 30 mars

 Déjeuner

Salade verte vinaigrette

Raclette

(charcuterie + Fromage +
pomme de terre)

Fruit

mardi, 31 mars

 Déjeuner

Betteraves mimosa

Cordon Bleu

Torsades

Petit suisse

Compote pomme abricot

mercredi, 01 avril (centre de loisirs)

 Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Lentilles au jus

Cantal

Fruit

jeudi, 2 avril

 Déjeuner

Andouille fumée

Blanquette de veau

Riz pilaf

Tome Blanche

Compote pomme ananas

vendredi, 3 avril

 Déjeuner

Taboulé

Fish and chips

Epinards au beurre

Brie

Moelleux chocolat /crème anglaise

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement