

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 02 AU 06 MARS 2026	Duo de saucissons Chausson bolognaise/Haricots verts BIO Crème dessert au caramel	Nouvel An Chinois Tartine de surimi sauce cocktail Sauté de dinde au curry / Riz cantonais Tarte noix de coco		Céleri rémoulade Joue de porc confite/Purée de pomme de terre Banane BIO	Salade de tortis couleurs au thon Cœur de merlu/Trio de Légumes BIO Crème dessert chocolat
DU 09 AU 13 MARS 2026	Macédoine de légumes Jambon braisé/Lentilles vertes cuisinées "Ferme Panier Doré à St Michel en l'herm" Fromage blanc sucre	Salade cœur de blé, tomate/oeuf Emincé de poulet/ Brocolis BIO en gratin Kiwi / Emmental		Carottes jaunes rapées à la mimolette Omelette nature/Pâtes Mousse chocolat	Salade de pomme de terre aux deux fromages Dos de colin / Purée aux trois légumes Donut's sucré
DU 16 AU 20 MARS 2026	Céleri remoulade au thon Escalope de dinde/Haricots verts BIO Mimolette / Pomme	Tartine beurre de sardine Crépinette de porc persillée /Pommes noisette Compote de poire		Bol de pâtes	Salade de perles,maïs,poivrons et mimolette Hoki pané sauce tartare /Trio de légumes BIO Yaourt BIO vanille "Bazoges"
DU 23 au 27 MARS 2026	Carottes rapées à l'emmental Pâtes Carbonara Flan nappé caramel	Feuilleté au fromage Sauté de dinde en blanquette/ Haricots beurre Banane / Gouda		Repas à thème Mexique Salade de tomate et avocats Chili con carne et riz Crème renversée noix de coco	Taboulé Cœur de filet de merlu /Carottes persillées BIO Barre bretonne/Crème anglaise
DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026	Tomates vinaigrette Lasagnes ricotta/épinard/chèvre Yaourt nature sucré	Salade Californie (tomate,maïs,,,) Cheese Burger / Frites USA Beignet chocolat		Salade verte thon,tomate Paëlla au poulet ESPAGNE Mousse citron	Oeuf mayonnaise Saucisse de Toulouse/Poêlée paysanne ALLEMAGNE Forêt noire
DU 06 AVRIL AU 10 AVRIL 2026	LUNDI DE Pâques	Concombre à la crème Hachis parmentier/ Salade verte Île flottante		Taboulé Omelette nature/Pâtes Poire chantilly caramel	Duo de Saucissons Dos de colin/Semoule Emmental / Pomme



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)

Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Plat végétarien= (violet)



