

Menu Déjeuner

Semaine 14
du 30/03/2026 au 05/04/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Concombre Salade pois chiche thon tomates 3, 4, 6, 10, 12 Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Chou fleur à la polonaise 3, 6, 10, 12 Macédoine de légumes 3 Salade de moules à la catalane 14 Charcuterie / Œuf 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Haricots verts crudités Chou rouge 12 Salade slovaque 3, 6, 10, 12 Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Menu de Pâques	courgette chouchouka Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7
PLATS CHAUDS	Filet de poulet crème coriandre 1, 7 Dos de cabillaud crème basilic 1, 4, 7 Quiche chevre tomate 1, 3, 7	Rôti de porc aux pruneaux 1, 7 Pavé de lieu crème cantal 4,7	Plat chaud 'BIO' Terrine saumon & crevettes 3, 4, 7 Tarte oignons caramélisés & tomates 1, 7		Bavette échalotes 1, 12 Pavé de poisson à la bordelaise 1, 4
LÉGUMES	Brocolis vapeur Riz basmati 'BIO' Courgettes a la crème 7	Brunoise de légumes 9 Flageolets 'BIO' Choux de bruxelles	Poêlée ratatouille Tagliatelles 'BIO' 1, 3 Haricots verts		Poêlée de légumes Frites 5 Poêlée de champignons
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Yaourt gourmand 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7		Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc 7 Mille feuilles 1, 3	Corbeille de fruits Mousse framboise 7 Compote de pommes Gateau 3 chocolats 1, 3, 6, 7, 8	Corbeille de fruits Coupe chantilly/ Myrtilles 1, 7 Crème Mont-Blanc chocolat 7 Gratin de fruits d'hiver		Corbeille de fruits Mousse caramel beurre salé 7 Dessert lacté chantilly 7 Flan patissier 1, 3, 7

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Fermeture Restaurant	Salade verte Carottes râpées Betteraves rouges Poireaux vinaigrette ^{3, 6, 10, 12} Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 12} Œuf mimosa ³ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates ciboulettes Maïs & soja ⁵ Brocolis Salade de pâtes jambon emmental ^{1, 3, 6, 10, 12} petite salade piémontaise ^{3, 4, 10} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Céleri rémoulade ^{3, 9} Chou rouge ¹² Radis Salade indienne Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Concombre Tomates Salade pomme de terre ^{3, 6, 10, 12} Salade de lentilles ^{3, 6, 10, 12} fruits de mer ^{2, 14} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
PLATS CHAUDS		Poulet basquaise Wok de crevettes crème Safrané Grande salade d'été / fromages	Plat chaud 'BIO' Filet de colin meunière ^{1, 4} Quiche poivron chorizo ^{1, 3, 7}	Pâtes à la bolognaise ¹ Assiette de Saumon mariné ⁴ Tartine chèvre chaud et Salade ^{1, 7}	Roti de porc crème moutarde à l'ancienne ^{1, 10} Dos de cabillaud citron vert ⁴ Curry de légumes ¹⁰
LÉGUMES		Nouilles chinoises Poêlée Tex Mex ^{7, 9} Haricots " beurre "	Riz 'BIO' Carottes Poêlée de ratatouille	Haricots plats Ecrasé de pomme de terre ⁷ Choux fleurs maître d'hôtel ⁷	Semoule 'BIO' ¹ Poêlée gourmande Petits pois carottes persillés
YAOURT(S) & FROMAGE(S)		Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Tome grise 'BIO' ⁷
DESSERT(S)		Corbeille de fruits Coupe aux myrtilles Flan chocolat Cheesecake citron et fruits rouges ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe ananas Coco Compote pomme/framboise Tarte abricots (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Vanille ⁷ Coupe poire/caramel Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc ⁷ Clafoutis aux fruits ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

1



Gluten

2



Crustacés

3



Œufs

4



Poissons

5



Arachides

6



Soja

7



Lait

8



Fruits à coque

9



Céleri

10



Moutarde

11



Sésame

12



Sulfites

13



Lupin

14



Mollusques

Action(s) corrective (s)					

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Tomates Macédoine ³ Salade de pois chiche ^{3, 6, 10, 12} Salade d'endives Œuf au thon ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Brocolis échalote Radis Salade carmen ⁵ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates Cœur d'artichaut Betterave rouge Salade à la chinoise ^{1, 9} petite salade nicoise ^{3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Haricots verts Salade de pâtes au basilic ^{1, 3, 6, 10, 12} Salade de champignon à la grecque ¹² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates persillées Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Salade paysanne ^{3, 6, 10, 12} Salade de pamplemousse Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
PLATS CHAUDS	Pavé de boeuf sauce provençale ¹ Beignet de calamars aïoli (maison) ^{2, 3, 6, 7, 14} Riz cantonnais aux légumes et pois chiche	Jambon grill sauce charcutière ^{1, 10} Crumble de poisson ^{1, 7} Salade facon poke bowl parmentine ^{3, 6, 10, 12}	Plat chaud 'BIO' Merlu olive citron beurre origan Croque de légumes	Tajine de poulet aux olives ^{3, 9} Escalope de saumon ⁴ sauce de vierge (maison) Tortelloni ricotta-épinards ^{1, 3, 7}	Rouelle de porc à la provençale ¹ Eglefin et légumes gratinés ⁹ Tartine de tomates mozzarella ^{1, 7}
LÉGUMES	Macaronis 'BIO' ¹ Carottes ciboulette Haricots verts	Pommes de terre rissolées 'BIO' Tomates rôties Gratin de Chou fleur ^{1, 7}	Boulgour 'BIO' ¹ Poêlée de légumes ^{1, 4, 7} Gratin de courgettes ^{1, 7, 9}	Riz 'BIO' Légumes frits : courgettes, aubergine, poivron ⁵ Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Poêlée 4 légumes Brocolis
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Fromage blanc fruits jaunes ⁷ Tropézienne ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Salade de fruits Tarte citron meringuée ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pomme/banane Coupe citron/framboise Gateau pomme/ananas (maison) ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Coupe melba ^{1, 7} Brioche perdue aux fruits rouges ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Chocolat ⁷ Salade de fruits Tarte myrtilles (maison) ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

Action(s)
correctiv
e(s)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Macédoine ³ Salade de pommes de terre ^{3, 6, 10, 12} Tomates persillées Chou rouge cuit en vapeur ¹² Œuf mayonnaise ³ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates ciboulette Maïs & soja ⁵ Salade italienne ⁷ Pommes de terre persillées Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes, ail, huile d'olive, citron Taboulé ^{1, 9} Betteraves rouges Petite salade feta, tomates ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Radis Concombre au curry ^{7, 10} Salade de pâtes et petits légumes ^{1, 3, 6, 9, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Chou rouge ¹² Salade campagnarde ^{1, 3, 6, 7, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque
PLATS CHAUDS	Steack Haché sauce au bleu ^{1, 7} Dos de lieu crème carotte cumin ^{1, 4, 7} Quiche chèvre tomate ^{1, 3, 7}	Grillade de porc sauce barbecue ⁹ Pavé de merlu citron basilic ^{4, 12} Grande salade d'été : œuf, carotte, radis, tomates cerise, riz sc ciboulette (maison) ^{3, 6, 10, 12}	Plat chaud 'BIO' Chili con carne ⁹ Croque monsieur ^{1, 7}	Bavette poêlée Saumon rôti aux amandes ^{4, 8} Salade façon Poké Bowl	Brochette de dinde marinée gingembre citron ^{1, 7, 12} Dos cabillaud vapeur crème chorizo ^{1, 4, 7} Omelette petits légumes ³
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵ Poêlée de légumes Endives braisées	P. de terre sautées ⁵ Brocolis Brunoise provençale	Riz 'BIO' Printanière de légumes Courgettes tomates basilic	Ebly à la tomate 'BIO' ¹ Petits pois à la française Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Carottes cumin Haricots verts
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Cantal 'BIO' ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Coupe tropicale Opéra ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Coupe Miel, orange, pain d'épices ^{1, 7} Muffin myrtilles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Compote pomme/banane Royal chocolat ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Crème légère vanille ^{1, 7} Coupe du soleil ^{1, 7} Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7} Tarte framboise, abricot, myrtille ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe mandarine Mont-Blanc Chocolat ⁷ Tarte feuilletée aux poires ^{1, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

Action(s)
correctiv
e(s)

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Courgette râpées Céleri rimoulade ^{3, 9, 10} Salade de pâtes pesto ^{1, 3, 6, 10, 12} petite salade tomate mozza ⁷ Œuf mimosa thon ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates Maïs/soja miel et olives ^{3, 6, 10, 12} Haricot vert Salade parmentier ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Betteraves rouges Salade Chef ^{1, 7} Petit salade taboule crevettes ^{2, 3, 6, 10, 12} Lentilles ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Brocolis crème estragon ⁷ Macédoine de légumes ³ Salade espagnole ^{3, 6, 10, 12} Salade de champignon persillée Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Fermeture Restaurant
	Merguez Grillées Pavé de merlu épices thaï ^{1, 4, 7} Spaghetti concassée de tomates, courgettes ¹	Suprême de volaille au paprika ³ Pavé de poisson à la bordelaise ^{1, 4} Grande salade d'été : César ^{1, 3, 10}	Plat chaud 'BIO' Dos de cabillaud crème curry ^{1, 3, 10} Quiche légumes d'été ^{1, 4, 10}	Tomate farcies ¹ Coulibiac de saumon ^{1, 4} Assiette de viande froide : Rosbif sauce cocktail (maison) ^{3, 7, 9}	
	Semoule 'BIO' ¹ Purée de carottes ^{7, 12} Poêlée champêtre	Pâtes 'BIO' ¹ Duo carottes & brocolis à la crème ⁷ Haricots "beurre" amandes ⁸	Haricots plats pleurotes Choux fleurs à l'italienne Pomme vapeur	Riz 'BIO' Salsifis Courgettes / poivrons frits ⁵	
	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷ Emmental 'BIO' ⁷	
	Corbeille de fruits Compote de pêches Crème anglaise framboises ⁷ Gâteau 3 chocolats ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Salade de fruits Dessert lacté Mangue/Abricot ⁷ Tarte myrtilles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote pomme/abricot ⁷ Tarte aux pommes ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Mousse "maison" aux framboises ^{3, 7} Tarte feuilletée fruits exotiques ¹	

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

- 1

 Gluten
- 2

 Crustacés
- 3

 Œufs
- 4

 Poissons
- 5

 Arachides
- 6

 Soja
- 7

 Lait
- 8

 Fruits à coque
- 9

 Céleri
- 10

 Moutarde
- 11

 Sésame
- 12

 Sulfites
- 13

 Lupin
- 14

 Mollusques

Action(s)
correctiv
e(s)
