

Les labels seront visibles sur vos menus selon la légende suivante



Les produits : **AOP**



Les produits : **IGP**



Les produits : **Label Rouge**



Les produits : **Locaux**



Les produits : **HVE**



Les produits : **BIO**



Les produits : **MSC**

Semaine 11

Lundi

09/03/2026

**Julienne de chou blanc
et carottes des landes**
façon coleslaw

Crème de légumes frais
locaux

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Riz IGP de Camargue

Poêlée de poivrons

Bonbel

Liégeois café

Fruit frais du moment

Mardi

10/03/2026

Croque monsieur du
chef

**Bolée de salade verte
fraîche locale**, maïs &
avocat

Petit suisse nature
sucré

Fruit frais du moment
HVE

Mercredi

11/03/2026

Jeudi

12/03/2026

Radis roses locaux
croq'sel

**Bolée de pommes de
terre locales** aux
échalotes

Sauté de veau VOF aux
olives

Jeunes carottes fraîches
braisées

Boulgour BIO à l'huile
d'olives

Tomme blanche

Brioche façon pain perdu
du chef

Fruit de saison BIO

Vendredi

13/03/2026

Mousse de foie & ses
condiments

Batavia fraîche locale
aux noix & dés
d'emmental

Filet de lieu MSC sauce
nantua

Omelette aux fines
herbes

Coquillettes HVE au
beurre

Dés de butternut aux
épices douces

Yaourt à la vanille

Salade de fruits frais

Panna cotta au coulis
de fruits jaunes

Semaine 12

Lundi

16/03/2026

Bolée de betteraves
vinaigrette aillée

Pizza au fromage

Pièce de rôti de bœuf
VBF au jus

**Pommes de terre
fraîches** locales façon
boulangère

**Poêlée de légumes
frais** locaux croquants

Fromage blanc
aromatisé

Poire au sirop

Flan nappé caramel

Mardi

17/03/2026

Salade de blé façon
strasbourgeoise

**Julienne de céleri rave
frais** local en rémoulade

Emincés de dinde VF
sauce barbecue

Petits pois à
la française

Semoule à l'huile
d'olives

Emmental BIO

Fruit frais du moment

Crème dessert
spéculoos

Mercredi

18/03/2026

Bolognaise du chef

Penne rigate HVE

Bûche du Pilat

Ananas frais

Jeudi

19/03/2026

Vendredi

20/03/2026

Taboulé libanais

Julienne de chou blanc
local vinaigrette au soja

Fish & chips MSC et
sauce tartare

Boulettes falafels
sauce tartare

Haricots verts CE2 en
persillade

Riz pilaf

Edam

**Fruit frais de
saison** HVE

Flan pâtissier

Semaine 13

Lundi

23/03/2026

Caviar de lentilles à la coriandre

Terrine de légumes & sa mayonnaise aillée

Sauté de veau VOF au paprika

Semoule

Haricots beurre CE2 en persillade

Tomme blanche

Liégeois vanille

Fruit de saison HVE

Mardi

24/03/2026

Quiche aux courgettes et jambon

Bolée de salade verte fraîche locale

Petit fromage frais ail & fines herbes

Fruit frais de saison

Mercredi

25/03/2026

Jeudi

26/03/2026

Radis rose local / beurre

Bolée d'endives à la ciboulette

Fine tranche de rôti de dinde VF local

Brocolis en persillade

Boulgour BIO pilaf

Mimolette

Moelleux aux carambars maison

Fruit frais de saison

Vendredi

27/03/2026

Rillettes et ses condiments

Gasnaccho de petits pois à la menthe

Dos de colin MSC dugléré

Curry de pois chiches aux carottes

Polenta crémeuse

Carottes fraîches des landes en persillade

Yaourt nature sucré BIO

Fruit frais du printemps

Crème dessert café

Semaine 14

Lundi

30/03/2026

Julienne de carottes fraîches des landes & raisins secs

Salade de perles au surimi

Mijoté de bœuf VBF sauce barbecue

Haricots verts CE2 en persillade

Riz pilaf

Chèvreatine

Pépinettes au lait de vanille

Compote pomme / banane

Mardi

31/03/2026

Parmentier de canard à la patate douce

Bolée de salade verte fraîche locale

Saint nectaire AOP

Fruit frais de saison

Mercredi

01/03/2026

Jeudi

02/03/2026

Salade de pommes de terre locale aux asperges vertes & radis roses

Aiguillettes de poulet locaux miel moutarde

Petits pois aux oignons

x

Gouda

Nid de pâques au chocolat de la maison

Vendredi

03/03/2026

Bolée de concombres sauce bulgare

Œufs mimosa

Marmite de la mer au curry

Lasagnes ricotta épinards

Macaroni BIO

Petits légumes frais locaux

Camembert

Salade de fruits frais

Blanc manger coco coulis de fruits exotiques

agap'pro

&

Sens & cuisine