

Menus du mois de mars 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

LUNDI 02-mars		MARDI 03-mars		MERCREDI 04-mars		JEUDI 05-mars		VENDREDI 06-mars		SAMEDI 07-mars		DIMANCHE 08-mars	
M I D I	SALADE DE POIS CHICHE (MENTHE/CUMIN)	SALADE MEXICAINE	SALADE DE BETTERAVE	CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE VERTE	CÉLERI RÉMOULADE	PIZZA AUX FROMAGES						
	LASAGNE DE LÉGUMES	PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE	BOUDIN AUX POMMES	SAUTÉ DE BŒUF AU BASILIC	CHOUCRUTE DE LA MER	SAUCISSES DE VOLAILLE	BOULETTES D'AGNEAU AUX PRUNEAUX						
		CHOUX FLEURS PERSILLÉS	PURÉE	RIZ AUX CHAMPIGNONS		LENTILLES	HARICOTS VERTS PERSILLÉES						
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE						
	SALADE D'ORANGE A LA CANNELLE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE						
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE						
	PARMENTIER DE POISSON AU POTIRON	RIZ CANTONNAIS	TARTE AUX POIREAUX	CROISSANT AU JAMBON	HACHIS PARMENTIER	NUGGETS FROMAGERS - CAROTTES SAUTÉES	COQUILLETTES À LA BOLOGNAISE						
	FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE VERTE			EMMENTAL râpé						
	DESSERT LACTÉ	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	LAITAGE	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COMPOTE						

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de mars 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

LUNDI 09-mars		MARDI 10-mars		MERCREDI 11-mars		JEUDI 12-mars		VENDREDI 13-mars		SAMEDI 14-mars		DIMANCHE 15-mars	
M I D I	POIREAUX EN VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE HARICOTS ROUGES TOMATE ECHALOTES	SALADE VERTE	TABOULÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE CHAMPIGNONS	HARICOTS PLATS EN SALADE (échalote/maïs)						
	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANÉ	TARTIFLETTE	POULET RÔTI	COLIN À LA DIEPOISE	CHOU FARCI EN SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN AU JUS						
	POLENTA	COQUILLETTÉ À LA RATATOUILLE		ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTI 3 COULEURS	HARICOTS BLANCS						
	FROMAGE	EMMENTAL Râpé	DESSERT LACTÉ	FROMAGE	LAITAGE	EMMENTAL Râpé	FROMAGE						
	FRUIT	COMPOTE	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE						
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE						
	CHOUX FLEURS À LA POLONAISE	TARTE AUX FROMAGES	COURGETTES AU CURRY	RIZ AU CHORIZO (PETITS POIS/POIVRONS)	PIZZA ROYALE	QUENELLES À LA FORESTIÈRE	OMELETTE À LA FLORENTINE						
	FROMAGE	SALADE DE LENTILLES	SEMOULE	FROMAGE	SALADE	FROMAGE	LAITAGE						
	DESSERT LACTÉ	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COUPELLE DE FRUITS	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COMPOTE						

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de mars 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

LUNDI 16-mars		MARDI 17-mars		MERCREDI 18-mars		JEUDI 19-mars		VENDREDI 20-mars		SAMEDI 21-mars		DIMANCHE 22-mars	
M I D I	TERRINE DE LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	SALADE VERTE	PATÉ DE CAMPAGNE	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SALADE VERTE-ROQUETTE	SALADE DE CHOUX FLEURS						
	CHILI AUX LEGUMES	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CREVETTES	CASSOULET	ESCALOPE MILANAISE	COLIN AU FOUR	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	BOUCHÉES À LA REINE						
	RIZ	ÉPINARDS SAUTÉS		SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS VERTS / POMMES DAUPHINE								
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE						
	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE						
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE		POTAGE						
	FEUILLETE POISSON - CAROTTES VICHY	TOMATE FARCI SUR LIT DE SEMOULE	GRATIN DE POIREAUX AUX EMINCE DE DINDE	SPAGHETTI AU PISTOU	NUGGETS FROMAGER	SOUPE MINESTRONE VÉGÉTARIEN	FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE						
			FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	EMMENTAL Râpé	PURÉE DE CÉLERİ	FROMAGE	LAITAGE						
	DESSERT LACTÉ	COMPOTE	BISCUIT	COUPELLE DE FRUITS	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COMPOTE						

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de mars 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

LUNDI 23-mars		MARDI 24-mars		MERCREDI 25-mars		JEUDI 26-mars		VENDREDI 27-mars		SAMEDI 28-mars		DIMANCHE 29-mars	
M I D I	CAROTTES CUITES EN SALADE	PIZZA AUX FROMAGES	CONCOMBRE EN VINAIGRETTE	BOUILLON	BETTERAVE	TABOULÉ	POIREAUX EN VINAIGRETTE						
	CHOUCRUTE	COLIN À LA NIÇOISE	SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE	POULE AU POT	AIOLI	CORDON BLEU	SAUTÉ DE DINDE AU THYM						
		CHOUX FLEURS PERSILLES	EMMENTAL Râpé			PETITS POIS À LA FRANÇAISE	GRATIN DAUPHINOIS						
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE						
	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE						
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE						
	CROQUE MONSIEUR	POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX SAUCISSES	POLENTA SAUCE TOMATE-CHAMPIGNONS	RATATOUILLE/ŒUF DUR	QUICHE LORRAINE	GRATIN DE PÂTES AUX EPINARDS	CAROTTES AU CHORIZO						
	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	LAITAGE						
	FRUIT AU SIROP	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	FROMAGE	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COMPOTE						

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.

Menus du mois de mars-avril 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

LUNDI 30-mars		MARDI 31-mars		MERCREDI 01-avr		JEUDI 02-avr		VENDREDI 03-avr		SAMEDI 04-avr		DIMANCHE 05-avr	
M I D I	TOMATE À LA RUSSE	SALADE DE PALMIERS	FEUILLETÉ HOT DOG	TABOULÉ	TARTE FINE AUX LEGUMES	SALADE VERTE-ROQUETTE	FEUILLETE DE POISSON						
	CRÊPES CHAMPIGNONS FROMAGE	GRATIN DE POISSON	RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX	ARTICHAUTS BARRIGOULE	POISSON PANE	HACHIS PARMENTIER	POULET BASQUAISE						
	HARICOTS VERTS - POMMES DAUPHINE	RIZ	PURÉE DE CAROTTES		BLETTES À LA PROVENÇALE		PÂTES						
	ILE FLOTTANTE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	EMMENTAL Râpé						
		COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE						
S O I R	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE						
	COQUILLETTES À LA BOLOGNAISE	TARTE AUX POIREAUX	PÂTES AU THON	RIZ FAÇON PAELLA	SALADE NORDIQUE	CORDIALE DE LÉGUMES	CAROTTES A LA CRÈME AUX ÉMINCÉ DE DINDE						
	EMMENTAL Râpé	SALADE MELANGÉE	EMMENTAL Râpé	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE						
	DESSERT LACTÉ	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	FRUIT AU SIROP	COMPOTE	DESSERT LACTÉ	COMPOTE						

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGÉLER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.