



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 PERSILLÉS
	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	COQUILLETES 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 CONGELER 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 DIEPPOISE	CHOU FARCI EN SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN AU JUS
	POLENTA	COQUILLETTE 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 CONGELER 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 FARCIE SUR LIT DE SEMOULE	GRATIN DE POIREAUX AUX EMINCE DE DINDE	SPAGHETTI AU PISTOU	NUGGETS FROMAGER	SOUPE MINISTRONE VÉGÉTARIEN	FLAN DE LÉGUMES AUX POMMES DE TERRE
			FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	EMMENTAL Râpé	PURÉE DE CÉLERI	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 CONGELER 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
	CHOUROUTE	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 SAUTEES 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 LACTE	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 CONGELER 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
	COQUILLETES 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 CONGELER 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.