

MENU PORTAGE - Semaine 02

		MENU A	MENU B	
LUNDI MIDI	05/01/2026	<p style="text-align: center;">Velouté de carottes Filet de colin sauce beurre citron Sémoule St Paulin Purée de pomme et pêche</p>	<p style="text-align: center;">Poireaux vinaigrette Emincé de dinde sauce poivre Cordiale de légumes Edam Beignet chocolat</p>	A B
LUNDI SOIR		<p style="text-align: center;">Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison</p>		
MARDI MIDI	06/01/2026	<p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Haricots verts Tomme grise Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Sauté de porc* au romarin Farfallas Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	A B
MARDI SOIR		<p style="text-align: center;">Filet de hoki sauce aurore Carottes Mimolette Purée de pomme et poire</p>		
MERCREDI MIDI	07/01/2026	<p style="text-align: center;">Rosette* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre Cake aux fruits du chef </p>	<p style="text-align: center;">Macédoine mayonnaise Lasagne bolognaise du chef  Cantal Purée de pomme</p>	A B
MERCREDI SOIR		<p style="text-align: center;">Pâtes façon Mc & Cheese Emmental Fruit de saison</p>		
JEUDI MIDI	08/01/2026	<p style="text-align: center;">Maquereau sauce tomate Poulet aux oignons Purée de légumes verts Fromage blanc nature et sucre Tarte au citron meringuée</p>	<p style="text-align: center;">Oeuf dur mayonnaise Filet de colin sauce curry Haricots plats Bleu Riz au lait</p>	A B
JEUDI SOIR		<p style="text-align: center;">Potage de carottes Croque Monsieur* Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane</p>		
VENDREDI MIDI	09/01/2026	<p style="text-align: center;">Terrine de légumes mayonnaise Aiguillettes de saumon meunière + citron Julienne de légumes Pont l'évêque Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Jambon de pays* + cornichons Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature et sucre Fruit de saison</p>	A B
VENDREDI SOIR		<p style="text-align: center;">Escalope de dinde sauce basquaise Courgettes Camembert Crème dessert vanille</p>		
SAMEDI MIDI	10/01/2026	<p style="text-align: center;">Potage de légumes Saucisse de Toulouse fumée* Lentilles Bûche de chèvre Fruit de saison</p>		A
		<p style="text-align: center;">Gnocchis sauce crème Brie Fruit de saison</p>		
		<p style="text-align: center;">GALETTE DES ROIS (Cidre ou jus de fruit) attention à la fève</p>		
DIMANCHE MIDI	11/01/2026	<p style="text-align: center;">Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Galette des rois</p>		A
DIMANCHE SOIR		<p style="text-align: center;">Quiche lorraine* du chef  Haricots beurres Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane</p>		

MENU PORTAGE - Semaine 03

		MENU A		MENU B	
LUNDI MIDI	12/01/2026	<p>Velouté Dubarry Emincé de dinde aux 4 épices Semoule Gouda Fruit de saison</p>		<p>Tarte aux fromages du chef  Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			<p>Ravioli de bœuf Mimolette Mousse au chocolat</p>		
MARDI MIDI	13/01/2026	<p>Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce armoricaine Brocolis Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>		<p>Poireaux vinaigrette Filet de poulet sauce crème Riz Camembert indiv Pêche au sirop <small>coupelle</small></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MARDI SOIR			<p>Fenouil vinaigrette Cake olives, tomates et emmental du chef  Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégoise</p>		
MERCREDI MIDI	14/01/2026	<p>Nems au poulet Brandade de colin Fourme d'Ambert Purée de pomme</p>		<p>Velouté de courgettes Quiche Lorraine* du chef  St Nectaire Crème dessert café</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			<p>Omelette sauce champignons Pommes de terre persillées Brie Fruit de saison</p>		
JEUDI MIDI	15/01/2026	<p>Salade de lentilles à l'indienne Beignet de calamars à la romaine Haricots verts à l'ail Cantal Brownie du chef </p>		<p>Sardines et beurre Andouillette* Pommes noisettes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
JEUDI SOIR			<p>Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison</p>		
VENDREDI MIDI	16/01/2026	<p>Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet Epinards au jus Bleu Mousse au chocolat</p>		<p>Rillettes de thon Lasagne ricotta épinard du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
VENDREDI SOIR			<p>Sauté de bœuf sauce basquaise Courgettes à l'ail Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire</p>		
SAMEDI MIDI	17/01/2026	<p>Terrine de saumon mayonnaise Pot au feu Camembert Fruit de saison</p>			<input type="checkbox"/>
SAMEDI SOIR			<p>Cuisse de poulet sauce paprika Coquillettes Gouda Fruit de saison</p>		
DIMANCHE MIDI	18/01/2026	<p>Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Cassoulet* Petits suisses fruité Moelleux fleur d'oranger du chef </p>			<input type="checkbox"/>
DIMANCHE SOIR			<p>Betteraves vinaigrette Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme</p>		

MENU PORTAGE - Semaine 04

		MENU A	MENU B	
LUNDI MIDI	19/01/2026	Velouté de courgettes Filet de colin sauce aneth Farfallas Camembert indiv Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Choux fleurs persillés Fromage blanc nature et sucre Eclair au chocolat	A B
MARDI MIDI	20/01/2026	Ravioli ricotta et épinards Cantal Purée de pomme et pêche	Tarte aux fromages du chef  Brandade de colin Gouda Purée de pomme et poire	A B
MARDI SOIR		Salade de riz Colombo de poulet Carottes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Sauté de porc* aux oignons Haricots beurres Yaourt arôme fraise et citron Gaufre liégeoise	
MERCREDI MIDI	21/01/2026	Sardines à l'huile Sauté de bœuf sauce stroganoff Pommes noisettes St Nectaire Donut au sucre	Champignons à la grecque Saucisse fumée* Lentilles Fromage blanc nature et sucre Cocktail de fruits au sirop	A B
MERCREDI SOIR		Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Petits suisses fruités Purée de pomme		
JEUDI MIDI	22/01/2026	Œuf dur sauce cocktail Pizza royale* Yaourt aromatisé Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Rostis de pommes de terre Brie Fruit de saison	A B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Légumes à l'orientale Bleu Flan vanille nappé caramel		
VENDREDI MIDI	23/01/2026	Cœur de palmier vinaigrette Rôti de veau sauce basquaise Semoule Tomme grise Crème dessert café	Rillette de thon mayonnaise Boudin noir* Riz et petits pois Yaourt vanille Fruit de saison	A B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme		
SAMEDI MIDI	24/01/2026	Rosettes* + cornichons Filet de saumon à l'oseille Purée de brocolis Yaourt arômatisé Fruit de saison		A
SAMEDI SOIR		Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Galette bretonne		
DIMANCHE MIDI	25/01/2026	Boisson : bière ou jus de fruit Betteraves vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Gâteau rocher coco du chef 		A
DIMANCHE SOIR		Velouté d'épinards Tarte aux poireaux du chef  Emmental Fruit de saison		

MENU PORTAGE - Semaine 05

		MENU A	MENU B	
LUNDI MIDI	26/01/2026	<p style="text-align: center;">Velouté de potiron Sauté de bœuf sauce japonaise Riz Mimolette Beignet aux pommes</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pois chiches Brandade de colin Camembert indiv Fruit de saison</p>	A B
LUNDI SOIR		<p style="text-align: center;">Filet de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison</p>		
MARDI MIDI	27/01/2026	<p style="text-align: center;">Céleri remoulade Emincé de dinde sauce curry Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Salade fraîcheur Quiche Lorraine* du chef  Carottes Petits suisses fruités Purée de pomme</p>	A B
MARDI SOIR		<p style="text-align: center;">Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille</p>		
MERCREDI MIDI	28/01/2026	<p style="text-align: center;">Salami Filet de merlu sauce paprika Haricots beurres Yaourt sucré Cake au chocolat du chef </p>	<p style="text-align: center;">Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Riz St Nectaire Fruit de saison</p>	A B
MERCREDI SOIR		<p style="text-align: center;">Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane</p>		
JEUDI MIDI	29/01/2026	<p style="text-align: center;">Salade de lentilles aux oignons Tartiflette* Cantal Eclair à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Pont l'évêque Fruit de saison</p>	A B
JEUDI SOIR		<p style="text-align: center;">Tarte aux fromages Carottes Bleu Pêche au sirop</p>		
VENDREDI MIDI	30/01/2026	<p style="text-align: center;">Nems aux légumes Cordon bleu Mélange de légumes Fromage blanc nature et sucre Riz au lait</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Fruit de saison</p>	A B
VENDREDI SOIR		<p style="text-align: center;">Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Mousse au chocolat</p>		
SAMEDI MIDI	31/01/2026	<p style="text-align: center;">Velouté de choux-fleur Paupiette de veau au jus Printanière de légumes Munster Crème dessert chocolat</p>		A
SAMEDI SOIR		<p style="text-align: center;">Gnocchis champignons et viande hachée Buchette de chèvre Purée de pomme et poire</p>		
DIMANCHE MIDI	01/02/2026	<p style="text-align: center;">Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Celeri et betteraves vinaigrette Paëlla poulet Riz Cantal Cake au citron du chef </p>		A
DIMANCHE SOIR		<p style="text-align: center;">Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison</p>		

MENU PORTAGE - Semaine 06

		MENU A		MENU B	
LUNDI MIDI	02/02/2026	Asperges vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce crème Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		Velouté de brocolis Filet de colin sauce romarin Légumes à l'orientale Tomme grise Eclair au chocolat	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
LUNDI SOIR			Salade de riz Sauté de dinde sauce moutarde Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane		
MARDI MIDI	03/02/2026	Potage de poireaux et pommes de terre Filet de hoki sauce armoricaine Courgettes Gouda Riz au lait		Tarte aux fromages du chef  Sauté de porc* sauce barbecue Farfalles St Paulin Fruit de saison	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
MARDI SOIR			Ravioli de bœuf Brebis crème Purée de pomme et banane		
MERCREDI MIDI	04/02/2026	Salade asiatique (maïs, carottes et soja) Rôti de veau sauce forestière Haricots verts Livarot Fruit de saison		Rosette* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Riz St Nectaire Crème dessert chocolat	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
MERCREDI SOIR			Nuggets de poulet Petits pois Edam Fruit de saison		
JEUDI MIDI	05/02/2026		MENU CHANDELEUR (Cidre ou jus de fruit) Terrine de saumon mayonnaise Crêpe jambon emmental Haricots beurres Yaourt aux fruits Crêpe chocolat		 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
JEUDI SOIR			Velouté de choux-fleurs Croque Monsieur* Camembert Fruit de saison		
VENDREDI MIDI	06/02/2026	Maquereau sauce tomate Côte de porc* à la provençale Coquillettes Bleu Fruit de saison		Roulade de volaille + cornichons Filet de hoki sauce citron Haricots verts à l'ail Bûche du pilat Purée de pomme et banane	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B
VENDREDI SOIR			Jambon blanc* Julienne de légumes Yaourt vanille Pêche au sirop <small>coupelle</small>		
SAMEDI MIDI	07/02/2026	Chou fleur vinaigrette au miel Hachis Parmentier Petits suisses aromatisés Fruit de saison			<input type="checkbox"/> A
SAMEDI SOIR			Sauté de bœuf sauce basquaise Navets et carottes Pont l'évêque Purée de pomme		
DIMANCHE MIDI	08/02/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Artichaud vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Clafoutis aux poires du chef 			<input type="checkbox"/> A
DIMANCHE SOIR			Poireaux vinaigrette Tarte aux fromages du chef  Camembert indiv Fruit de saison		

MENU PORTAGE - Semaine 07

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	09/02/2026	<p>Velouté de brocolis Bœuf bourguignon Coquillettes Chanteneige Purée de pomme</p> <p>Brandade de colin Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Eclair au chocolat</p> <p>Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes Camembert indiv Fruit de saison</p>	A	B
LUNDI SOIR					
MARDI MIDI	10/02/2026	<p>Velouté de carottes Filet de colin sauce aneth Haricots verts Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p> <p>Frittata épinards et pommes de terre St Nectaire Mousse au chocolat</p>		A	B
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	11/02/2026	<p>Terrine de légumes Poulet sauce crème Pommes noisettes Petits suisses nature et sucre Banana Bread du chef</p>	<p>Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse* Lentilles Yaourt nature et sucre Pomme au four</p>	A	B
MERCREDI SOIR		<p>Boulettes de bœuf au jus aux herbes Brocolis Munster Fruit de saison</p>			
JEUDI MIDI	12/02/2026	<p>Pizza fromage Couscous Poulet Sémoule Camembert Fruit de saison</p>	<p>Saucisse à l'ail fumé* + cornichons Nuggets de poisson Ratatouille Tartare Fruit de saison</p>	A	B
JEUDI SOIR		<p>Betteraves vinaigrette Emincé de poulet au jus Brie Purée de pomme</p>			
VENDREDI MIDI	13/02/2026	<p>Jambon de pays* + cornichons Boulettes de bœuf sauce paprika Farfallas Tomme noire Tarte citron meuringuée</p>	<p>Nems au poulet Filet de colin sauce câpres Petit pois persillés St Nectaire Crème dessert vanille</p>	A	B
VENDREDI SOIR		<p>Escalope de dinde au jus aux herbes Légumes à l'orientale Livarot Fruit de saison</p>			
SAMEDI MIDI	14/02/2026	<p>Rillettes de thon mayonnaise Rougail saucisse* Riz Camembert Fruit de saison</p>		A	
SAMEDI SOIR		<p>Velouté de carottes Flan aux légumes du chef Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire</p>			
DIMANCHE MIDI	15/02/2026	<p>Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Chou blanc vinaigrette Sauté de canard au jus Purée de pommes de terre Petits suisses fruités Gâteau à la carotte du chef</p>		A	
DIMANCHE SOIR		<p>Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane</p>			

MENU PORTAGE - Semaine 08

MENU A

Fenouil vinaigrette
Filet de poulet sauce normande
Choux-fleurs
Yaourt arômatisé
Fruit de saison

Velouté de potiron

 Quiche épinard et chèvre du chef 

Mme Loïk

Fruit de saison

Velouté de brocolis
Aiguillette de saumon meunière
Purée de pommes de terre
St Paulin
Flan vanille nappé caramel

Cuisse de poulet au jus

Brocolis

Yaourt nature et sucre

Purée de pomme et banane

Rosette* + cornichons
Sauté de bœuf à la diable
Petits pois
Tomme blanche
Cake au chocolat du chef 

Chou blanc vinaigrette

Steak haché sauce tomate

Petits suisses nature et sucre

Fruit de saison

Velouté de légumes
Lasagne bolognaise du chef 
Carré de l'Est
Flan vanille nappé caramel

Rôti de dinde froid sauce tartare

Brocolis

Mimolette

Purée de pomme

NOUVEL AN CHINOIS

Nems aux légumes
Porc* au caramel
Riz cantonnais
Fromage blanc nature et sucre
Mangue au sirop



Pâté de campagne* + cornichons

 Quiche lorraine* du chef 

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Asperges vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Julienne de légumes
Livarot
Purée de pomme et pêche

Chou blanc vinaigrette

Quenelle nature sauce nantua

Yaourt aromatisé

Purée de pomme

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
Carottes râpées vinaigrette
Couscous poulet
Sémoule
Petits suisses aromatisés
Clafoutis aux pommes du chef 

Haricots beurre vinaigrette

 Cake aux légumes du soleil du chef 

Mimolette

Fruit de saison

MENU B

Tarte oignons et olives noires du chef
Sauté de bœuf sauce barbecue
Sémoule
Petits suisses nature et sucre
Purée de pomme et poire

A B

Salade de lentilles
Sauté de porc* sauce au romarin
Carottes
Camembert individuel
Riz au lait

A B

Terrine de légumes mayonnaise
Andouillette*
Pommes noisettes
Yaourt vanille
Île flottante

A B

Salade de riz
Frittata de pommes de terre et épinards
Yaourt aux fruits
Beignet chocolat

A B

A B

A

A

MENU PORTAGE - Semaine 09

		MENU A	MENU B	
LUNDI MIDI	23/02/2026	<p style="text-align: center;">Velouté de carottes Emincé de poulet sauce crème Purée de légumes verts Yaourt nature et sucre Beignet au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Salade de farfallas Sauté de porc* sauce diable Haricots verts Tomme grise Purée de pomme et banane</p>	A B
LUNDI SOIR		Gnocchis champignon et viande hachée Gouda Flan vanille nappé caramel		
MARDI MIDI	24/02/2026	<p style="text-align: center;">Céleri et betteraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce dieppoise Carottes Yaourt arôme citron et fraise Brownie du chef</p>	<p style="text-align: center;">Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	A B
MARDI SOIR		Radis vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Mousse au chocolat		
MERCREDI MIDI	25/02/2026	<p style="text-align: center;">Velouté de butternut Boudin blanc* Carottes Camembert Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Saucisson à l'ail fumé* + cornichons Paupiette de veau sauce marengo Purée de pommes de terre Cantal Purée de pomme et pêche</p>	A B
MERCREDI SOIR		Dahl de lentilles Riz St Nectaire Purée de pomme et poire		
JEUDI MIDI	26/02/2026	<p style="text-align: center;">Jambon de pays* + cornichons Tartiflette* Yaourt nature et sucre Purée de pomme</p>	<p style="text-align: center;">Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots verts Tomme grise Tarte au citron meringuée</p>	A B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		
VENDREDI MIDI	27/02/2026	<p style="text-align: center;">Pâte de campagne* + cornichons Fish and chips Rösti de pommes de terre Bleu Crème dessert café</p>	<p style="text-align: center;">Tarte au thon du chef  Filet de poulet sauce tomate Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	A B
		Nuggets de poulet Brocolis Yaourt nature et sucre Compote de pomme et pruneaux		
SAMEDI MIDI	28/02/2026	<p style="text-align: center;">Salade de farfallas Boulettes de bœuf sauce jus Légumes à l'orientale Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>		A
SAMEDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison		
DIMANCHE MIDI	01/03/2026	<p style="text-align: center;">Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Tarte au chocolat du chef </p>		A
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane		

MENU PORTAGE - Semaine 10

		MENU A	MENU B	
LUNDI MIDI	02/03/2026	<p>Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce thaï Riz Cantal Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron Aiguillettes de poulet sauce normande Purée de pomme de terre Petits suisses aromatisés Tarte aux poires du chef </p>	A B
LUNDI SOIR		<p>Escalope de dinde au thym Penne Camembert indiv Fruit de saison</p>		
MARDI MIDI	03/03/2026	<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Choux-fleurs Petit Moulé ail et fines herbes Moelleux nature du chef </p>	<p>Salade de farfalli Filet de cabillaud sauce curry Semoule Camembert indiv Fruit de saison</p>	A B
MARDI SOIR		<p>Sauté de poulet sauce chasseur Macédoine de légumes Cantal Flan vanille nappé caramel</p>		
MERCREDI MIDI	04/03/2026	<p>Salade de pommes de terre Sauté de veau sauce crème Haricots verts Fromage blanc nature et sucre Cocktail de fruits au sirop <small>coupelle</small></p>	<p>Œufs durs mayonnaise Rognons sauce moutarde Riz Pont l'évêque Fruit de saison</p>	A B
MERCREDI SOIR		<p>Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane</p>		
JEUDI MIDI	05/03/2026	<p>Salami Pizza reine* Salade mélée vinaigrette Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison</p>	A B
JEUDI SOIR		<p>Artichaud vinaigrette Ravioli ricotta et épinards Edam Purée de pomme</p>		
VENDREDI MIDI	06/03/2026	<p>Velouté de brocolis Filet de saumon à l'oseille Semoule yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme et pêche</p>	<p>Terrine de légumes Boudin blanc* Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane</p>	A B
VENDREDI SOIR		<p>Salade de riz Cordon bleu Munster Fruit de saison</p>		
SAMEDI MIDI	07/03/2026	<p>Rosette* + cornichons Cuisse de poulet sauce moutarde Farfalli St Nectaire Fruit de saison</p>		A
SAMEDI SOIR		<p>Céleri vinaigrette Quiche provencale mozzarella du chef  Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>		
DIMANCHE MIDI	08/03/2026	<p>Boisson : bière ou jus de fruit Velouté de choux-fleurs Choucroute* Petits suisses nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef  Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison</p>		A