



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 23 au 29 mars 2026

LUNDI

Céleri en rémoulade
Emincé de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la Stroganof
Ecrasé de **pommes de terre BIO** ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Purée de **pommes HVE** de Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
Alternatif : Dahl de lentilles



MARDI

Betteraves
Cordon bleu viande française
Petits pois au jus
Buchette
Ananas au sirop
Alternatif : Mini quenelles en sauce blanche

Le pain
aux **graines** est bon
pour l'équilibre
digestif.

JEUDI

Salade verte
Haut de cuisse de poulet de chez Royal Bernard ⁽²⁶⁾
Gratin de **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾
Cake aux noix de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Feuilleté au fromage

VENDREDI

Menu Alternatif

Houmous du Chef !
Lasagnes de légumes
Bourquette du Vercors ⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

Pain aux graines



Légumes d'Antan & Herbes Aromatiques

MENUS du 30 mars au 5 avril 2026

LUNDI

Menu Alternatif

Salade de lentilles & ciboulette
Raviolis aux 4 fromages de chez Saint Jean ⁽²⁶⁾
sauce au Basilic
Yaourt nature
Abricots secs



MARDI

Menu Western

Macédoine
Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, sel, moutarde, persil.
Saucisse Toscane de chez Carrel ⁽³⁸⁾
Potatoes
Sauce américaine
Pomme BIO de la Coccinelle ⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale

Le coing
est le fruit du
cognassier au
goût acidulé.

JEUDI

Chou rouge
Sauté de bœuf de chez Carrel ⁽³⁸⁾ à la mexicaine
Riz
Petit suisse nature
Cake aux pépites de chocolat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Chili sin carne

VENDREDI

Concombres en vinaigrette
Petit colin MSC sauce aurore
Purée de **pommes de terre HVE** ⁽³⁸⁾ et navets
Fromage de chez papilles d'Ardèche ⁽⁰⁷⁾
Compote de pommes & coings
Alternatif : Pavé végétal



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou locale sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

BONNES VACANCES de PÂQUES