

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

09/03/2026

10/03/2026

11/03/2026

12/03/2026

13/03/2026

CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	PIZZA AU FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	PATÉ DE FOIE ET CORNICHON	SALADE DE RIZ NICOIS	ŒUFS DURS ET MAYONNAISE	ROSETTE ET CORNICHON
SALADE DE MAÏS	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE ET THON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	MORTADELLE ET CORNICHON	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
BOULETTES DE SOJA SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE VEAU IGP LR FRAIS SAUCE MARENGO	SAUTÉ DE BŒUF MODE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA	FRICASSÉE DE COLIN SAUCE ESPAGNOLE
FILET DE HOKI SAUCE BASILIC	TRIO DE LENTILLES CAROTTES CHAMPIGNONS	BROCHETTE DE POISSON SAUCE CITRON	PANÉ SARASSIN LENTILLES	PALET VÉGÉTAL AU JUS
STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	POISSON PANÉ ET CITRON	FALAFELS	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	POULET RÔTI BBC
RIZ PILAF IGP CHOUX FLEURS PERSILLÉS GRATINÉ	COQUILLETES BIO HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL	SEMOULE BIO RATATOUILLE FRAÎCHE	POMMES VAPEUR CE2 PERSILLÉES	BOULGOUR BIO AUX RAISINS CAROTTES BIO PERSILLÉES
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	PÊCHES CUBES AU SIROP	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	RIZ AU LAIT
MOELLEUX AU CHOCOLAT	DONUTS	PARIS BREST	CRUMBLECAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	MUFFIN
CREME DESSERT VANILLE BIO	GÉLIFIÉ CHOCOLAT	MOUSSE COCO	SALADE DE FRUITS FRAIS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

16/03/2026

17/03/2026

18/03/2026

19/03/2026

20/03/2026

PÂTE DE CAMPAGNE + CORNICHON RADIS BEURRE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE BASQUAISE FILET DE COLIN CROÛTE D'HERBES PALET POIS BLÉ SAUCE BASQUAISE PERLES HVE HARICOTS BEURRE CE2 FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COMPOTE DE POMMES BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP DESSERT BAR	SAUCISSON À L'AIL + CORNICHON TOMATE BIO ECHALOTE VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE CARBONADE FLAMANDE DE BŒUF BIO FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE OMELETTE AU FROMAGE RIZ IGP CAMARGUAIS CORDIALE DE LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COOKIE MOUSSE PRALINÉE ANANAS AU SIROP DESSERT BAR	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE SALADE VERTE + DÉS JAMBON DE DINDE CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL ANDOUILLE SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE FLAN DE COURGETTES POMMES DE TERRE RISSOLÉES POÊLÉE CHAMPÊTRE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES TARTE AUX POMMES COMPOTE POMME FRAISE CRÈME CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	ROSETTE + CORNICHON CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE CELERI VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE CE2) FILET DE COLIN SAUCE CRÈME TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE (POMMES DE TERRE CE2 ET ALLUMETTES DE TOFU BIO) SALADE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES NAMANDIER COMPOTE POMME ABRICOT FROMAGE BLANC + CRÈME DE MARRON DESSERT BAR	ROULADE DE VOLAILLE + CORNICHON CHIFFONADE ICEBERG VINAIGRETTE CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE CUBES DE SAUMON SAUCE OSEILLE ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE BOULETTES DE VEAU SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO BROCOLIS BIO FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CHOU À LA CRÈME POMME AU CARAMEL RIZ AU LAIT DESSERT BAR
---	---	--	--	--

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

23/03/2026

24/03/2026

25/03/2026

26/03/2026

27/03/2026

CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRES BIO À LA CRÈME A LA MENTHE	SALADE DE HARICOTS VERTS CE2	ROSETTE ET CORNICHON	ENDIVES CE2
MORTADELLE ET CORNICHON	BACON ET CORNICHON	SALADE ICEBERG ET MAÏS	BETTERAVES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE	AU GOUDA
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	RILLETES DU MANS ET CORNICHON	TOMATES BIO CIBOULETTE	SALAMI ET CORNICHON
SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE	TABOULÉ ORIENTALE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE PIÉMONTAISE
SAUTÉ DE BŒUF BIO	BOULETTES D'AGNEAU	TRAVERS DE PORC	PIZZA ROYALE	FILET DE COLIN
SAUCE CHASSEUR	SAUCE MARENGO	SAUCE BARBECUE	FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	SAUCE ALLEMANDE
NUGGET'S DE BLÉ	BOULETTES DE SOJA AU JUS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	PIZZA AU FROMAGE	PALET POIS BLÉ
COLIN CÉREALES	FILET DE COLIN SAUCE MARENGO	DALH DE LENTILLES	BROCOLIS CE2	SAUCE ESTRAGON
HARICOTS BLANCS CE2 À LA TOMATE	TAGLIATELLES	RIZ BIO TOMATÉ	POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR	CORDON BLEU
COURGETTES BIO PERSILLÉES	HARICOTS PLATS CE2 PERSILLÉS	GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO	FROMAGE À LA COUPE	LENTILLES CE2 À LA PAYSANNE
FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	CAROTTES FRAÎCHES PERSILLÉES
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FROMAGE À LA COUPE
COOKIE	PÊCHE CUBE AU SIROP	SALADE DE FRUITS	POMMES CUBES CARAMEL	ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE PRALINE	MAESTRO VANILLE	PANNA COTTA	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
GÉLIFIÉ CARAMEL	BEIGNET DONUTS	GÂTEAU BASQUE	DESSERT BAR	POIRE CUITE
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ANANAS AU SIROP		COULIS FRUITS ROUGES DARRE MAÏSRE CALAO
				+ CRÈME ANGLAISE
				DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ALLEMAGNE

ESPAGNE

CHINE

ANGLETERRE

ITALIE

30/03/2026

31/03/2026

01/04/2026

02/04/2026

03/04/2026

KRAUTSALAT (CHOU BLANC) BACON ET CORNICHONS SALADE ICEBERG + CROÛTONS SALADE BAR ET POTAGE KASSLER EN GOULASH LR BBC KASSLER EN GOULASH LR BBC FILET DE LIEU SAUCE BASILIC PURÉE DE POMMES DE TERRE CHOUX À CHOUROUTE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES MOUSSE CITRON CUBES DE POMMES CARAMEL COMPOTE DE POMMES DESSERT BAR	CHIPS TORTILLAS SAUCE SALSA CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE SAUTÉ DE BŒUF BIO A L'ESPAGNOLE BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE FRICASSÉE DE COLIN SAUCE ESPAGNOLE PENNE BIO À L'ESPAGNOLE POÊLÉE CATALANE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CRÈME CATALANE ÉCLAIR CAFÉ BANANE AU CHOCOLAT DESSERT BAR	SOJA À LA CHINOISE SALADE ICEBERG DÉS D'EMMENTAL SALADE DE POMMES DE TERRE ET ÉCHALOTES PIZZA ROYALE SAUTÉ DE CANARD SAUCE POIVRE AIGUILLETES DE SAUMON PANÉES PALET VÉGÉTAL NOUILLES SAUTÉES AUX PETITS LÉGUMES CAROTTES SAUTÉES AU SOJA FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CRÈME FRAMBOISE LITCHI ASSIETTE DE FRUITS TARTE NOIX DE COCO GÉLIFIÉ VANILLE	SAUCISSON SEC ET CORNICHON CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE ASSIETTE DE CRUDITÉS SALADE BAR ET POTAGE SNACK SAUCISSE NUGGET'S DE BLÉ + KETCHUP NUGGET'S DE POISSON + KETCHUP FRITES HARICOTS VERTS CE2 FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES APPLE PIE MOUSSE CRÈME BRÛLÉE FROMAGE BLANC + CRÈME DE MARRON DESSERT BAR	TOMATE BIO MOZZARELLA COPPA ET CORNICHON RADIS BEURRE SALADE BAR ET POTAGE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PIZZA AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ITALIENNE RIZ BIO COURGETTES FRAÎCHES SALSA TUCO FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES PANNA COTTA ET COULIS SALADE DE FRUITS CRÈME DESSERT CHOCOLAT DESSERT BAR
--	---	--	---	--

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

06/04/2026

07/04/2026

08/04/2026

09/04/2026

10/04/2026

FÉRIÉ

MACÉDOINE MAYONNAISE
BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE
SAUCISSON SEC ET CORNICHON
SALADE BAR ET POTAGE
CHIPOLATA BBC
QUENELLES DE BROCHET
SAUCE AURORE
OMELETTE BIO
CIBOULETTE
COQUILLETES BIO
CHOUX-FLEURS BIO AU GRATIN
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE POMME BANANE
MUFFIN VANILLE PÉPITES CHOCOLAT
MOUSSE NOIX DE COCO
DESSERT BAR

PAMPLEMOUSSE AU SUCRE
SALADE ARC EN CIEL
PIÉMONTAISE
CERVELAS ÉCHALOTES VINAIGRETTE
JOUE DE BOEUF
SAUCE VALLÉE D'AUGE
SAUMONETTE
SAUCE CAPRES
NUGGET'S DE BLÉ
TOMATE À LA PROVENÇALE
BOULGOUR BIO PILAF
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
LIÉGEOIS AU CAFÉ
POMME AU FOUR
ET FRUITS ROUGES
ASSIETTES DE FRUITS

TOAST DE CHEVRE
ET SALADE
SALAMI ET CORNICHON
ENDIVES MIMOLETTE
SALADE BAR ET POTAGE
GIGOT D'AGNEAU CRÈME D'AIL
BOULETTES DE SOJA
SAUCE AUX OIGNONS
FRICASSÉE DE COLIN
SAUCE CITRON
RIZ BIO PILAF
JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
DESSERT DE PÂQUES
COMPOTE POMME FRAISE
ANANAS FRAIS
DESSERT BAR

TOMATES BIO
ET CŒURS DE PALMIERS
ŒUFS DURS MAYONNAISE
RADIS BEURRE
SALADE BAR ET POTAGE
PAUPIETTE DE VOLAILLE
FORESTIERE
FILET DE HOKI
SAUCE OSEILLE
ROULÉ AU FROMAGE
PURÉE DE POTIRON
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES NORMANDE
BANANE AU CHOCOLAT
ENTREMETS VANILLE
DESSERT BAR

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

13/04/2026

14/04/2026

15/04/2026

16/04/2026

17/04/2026

SALADE ICEBERG ET MAÏS CONCOMBRE A LA CRÈME SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE CARBONARA FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC CARBONARA VÉGÉTALE BIO FUSILLI BIO CAROTTES BIO PERSILLÉES FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES CRÈME DESSERT CARAMEL COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP TARTE AU CHOCOLAT DESSERT BAR	CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL ŒUF DURS MAYONNAISE CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE CAMEMBERT BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE FILET DE LIEU SAUCE CITRON ANETH RIZ BIO PILAF POÊLÉE CAMPAGNARDE FRAÎCHE BOL DE RIZ BIO FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES SALADE DE FRUITS FRAIS BEIGNET À LA FRAMBOISE LIÉGEOIS CHOCOLAT DESSERT BAR	COPPA ET CORNICHON SALADE VERTE + DÉS JAMBON DE PORC MARCO POLO ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON CHICKEN WINGS SAUCE BARBECUE CUBE DE COLIN SAUCE CRÈME FEUILLETÉ AU FROMAGE POMMES RISSOLÉES BROCOLIS CE2 FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES PANNA COTTA ET COULIS COMPOTE POMME BANANE FAR BRETON ASSIETTES DE FRUITS	CONCOMBRE HVE À LA CRÈME ROSETTE ET CORNICHON MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE BARBECUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE + CITRON ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE SEMOULE BIO COURGETTES BIO EN ESCABÈCHE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES FROMAGE BLANC CRUMBLE SPÉCULOOS GÂTEAU DU CHEF PÊCHES AUX AMANDES DESSERT BAR	TERRINE DE CAMPAGNE + CORNICHON ASSIETTE DE CRUDITÉS RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE CUBES DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE PALET VÉGÉTALE SAUCE YASSA POULET RÔTI BBC POMMES VAPEUR CE2 RATATOUILLE FRAÎCHE FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES COMPOTE POMME ABRICOT MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT RIZ AU LAIT CARAMEL DESSERT BAR
---	--	--	---	--

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier »