



MENU FAVIERES



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc) Camembert Compote de pommes	Salade piémontaise Saute de boeuf à l'ancienne Cocos à la tomate Vache qui rit Panacotta au coulis de fruits maison	Carottes râpées Paella (pc) Coulommiers Crème vanille	Pizza Roti de dinde à la tomate Ratatouille Petits suisses aux fruits Palet breton
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Buchette Liégeois chocolat	Betteraves vinaigrette au miel Filet de colin meunière Gratin d'épinards Brie Gâteau de semoule	Salade de riz Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Crépinette au jus *	Nuggets de poulet	Filet de colin façon papillote
Boulghour au beurre	Gratin de courgettes	Petits pois	Haricots plats à la tomate	Pommes vapeur
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison	Crème dessert caramel	Crème chocolat
GOÛTER				
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Légumes du pot Carré de l'est Fruit	Concombre à la crème Roti de boeuf Haricots cocos a la tomate Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison	MENU PÂQUES Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a la bordelaise Duo de carottes Samos Liégeois vanille S/P : Roulade de volaille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU FAVIERES



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit	Roulade de volaille aux olives Marmite de poisson Rosties aux légumes Yaourt sucré Galette au beurre	Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC) Cheddar Mousse au citron	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc)
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc