



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
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Saute de boeuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p>	<p>Pizza</p> <p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton</p>
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
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre quart "maison" </p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou </p> <p>Fruit </p>	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>PRINTEMPS</p>
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 Rôti de dinde Boulghour au beurre Vache qui rit Liégeois vanille	Taboulé Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits Cookies vanille pépites de chocolat 	Feuilleté aux fromages Crêpinette au jus * Petits pois Tartare ail et fines herbes Mousse à la framboise maison S/P : Paupiette de dinde	Salade paysanne Nuggets de poulet Haricots plats a la tomate Tomme blanche Crème dessert caramel S/P : Sauté de poulet	Tomate vinaigrette Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Coulommiers Crème chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	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

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 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	<div>MENU PÂQUES</div> <div></div> <div>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</div>	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

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 :


- 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) Banane sauce chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette 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 Issu 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