

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
E N T R É E S				
	Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
S A L A D E S				
			Pâtes au curry en salade <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	
P L A T S				
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Emincé de dinde sauce caramel <i>Gluten, Soja</i>	Sauté de bœuf aux poivrons <i>Gluten, Soja</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	Merlu PMD sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Farfalle <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Légumes du sud et son crumble <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Montcadi croute noire <i>Lait</i>		Tomme blanche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Yaourt nature sucré <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Paris-Brest DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Fromage blanc au riz soufflé chocolat <i>Gluten, Lait</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brownie <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja, Sulfites</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
E N T R É E S				
	Oeuf dur à la mayonnaïse <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	
P L A T S				
Merguez <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de boeuf aux poivrons <i>Gluten, Soja</i>	Haché au veau sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	Nuggets de blé <i>Gluten</i>	Duo colin d'Alaska et saumon PMD à la crème coco <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Légumes couscous <i>Céleri</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur gratiné <i>Lait</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Gouda <i>Lait</i>		Yaourt nature sucré <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Beignet au chocolat et noisettes DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Tarte au citron <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Gâteau au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
S A L A D E S				
	Salade de tomate au maïs vinaigrette <i>Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</i>		Salade de haricot vert et poivron rouge <i>Moutarde, Sulfites</i>	
P L A T S				
Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Wing de poulet sauce barbecue <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Tajine de boeuf <i>Gluten</i>	Quenelles gratinées à la Normande <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Filet de colin d'Alaska PMD mariné à la provençale <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S				
Haricots beurre persillé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo carotte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre boulangères <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Torsades <i>Gluten</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>		Edam <i>Lait</i>		Saint paulin <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
	Gaufre liégeoise <i>Oeufs, Gluten, Soja</i>	Mille-feuille <i>Gluten, Lait</i>	Gâteau au yaourt <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
E N T R É E S				
			Salade iceberg et sauce végétale à la menthe <i>Moutarde, Sulfites</i>	
S A L A D E S				
	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			
P L A T S				
Aiguillette de poulet sauce pesto crémeux <i>Lait</i>	Sauté de boeuf aux poivrons <i>Gluten, Soja</i>	Escalope viennoise <i>Oeufs, Gluten</i>	Finger aux céréales et ble, sauce fromage blanc citronné <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce teriyaki <i>Poissons, Gluten, Sésame, Soja</i>
G A R N I T U R E S				
Chou-fleur gratiné <i>Lait</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Frites <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé au poivron <i>Gluten</i>
Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Tagliatelles <i>Gluten</i>	Gnocchetti <i>Gluten</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage fondu Samos <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>		Mimolette <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fromage blanc et brisures d'Oréo <i>Gluten, Lait, Soja</i>		Donuts sucré DCG <i>Gluten, Lait</i>	Cake pistache fleur d'oranger <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Sulfites</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 06/04/2026	Mardi 07/04/2026	Mercredi 08/04/2026	Jeudi 09/04/2026	Vendredi 10/04/2026
S A L A D E S				
	Tomate mozzarella <i>Lait</i>		Maïs en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
P L A T S				
	Navarin d'agneau <i>Gluten</i>	Steak haché de boeuf VF jus aux oignons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fricassée colin d'Alaska PMD <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
	Poêlée d'été (courgettes, haricots beurre, tomate et basilic) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>
	Pommes de terre cube rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin dauphinois <i>Lait</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
		Saint paulin <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
	Tarte au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>		Gâteau à la vanille <i>Oeufs, Gluten, Sulfites</i>	Fromage blanc au riz soufflé chocolat <i>Gluten, Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menus - DÉJEUNER

Lundi 13/04/2026	Mardi 14/04/2026	Mercredi 15/04/2026	Jeudi 16/04/2026	Vendredi 17/04/2026
E N T R É E S				
	Raïta de concombre <i>Lait</i>		Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	
P L A T S				
Paëlla au poulet <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Merguez <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	SAUCE BOLOGNAISE <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé <i>Poissons, Gluten</i>
G A R N I T U R E S				
Cordiale de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Chou-fleur au curry <i>Moutarde</i>	Blé au coulis de tomate <i>Gluten</i>
Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre roties aux herbes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mélange 5 céréales <i>Gluten, Soja</i>	Torsades <i>Gluten</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Montcadi croute noire <i>Lait</i>		Yaourt nature sucré <i>Lait</i>		Tomme blanche <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Tarte Alsacienne aux pommes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>		Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



# LE PLAISIR DE BIEN MANGER