























































































Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 février Centre de loisirs	Céleri vinaigrette  Brandade de poisson Fromage blanc  Pomme 	Salade verte aux noix Jambon Carottes sautées Petit suisse Beignet de Mardi gras 	Salade de blé au thon  Escalope de dinde sauce camembert  Chou-fleur  Croc'lait  Fruit de saison 	Potage de légumes  Croque au fromage Petit suisse Banane	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis  à la bolognaise  Brie Orange 
Semaine du 23 au 27 février Centre de loisirs	Chou blanc vinaigrette  Sauté de bœuf sauce tomate  Petits pois  Fromage Fruit de saison 	Velouté de légumes  Porc aux quatre épices  Haricots verts  Emmental Clafoutis aux pommes 	Salade de crudités Emincé de volaille à la stroganoff  Pommes de terre vapeur  Fromage Yaourt 	Saucisson sec Poisson du jour Flan de légumes  Carré frais Compote de fruits 	Salade de lentilles  Pâtes  au fromage Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 02 au 06 mars	Batavia aux croûtons Poulet rôti au jus  Frites Pont l'Evêque  Pomme 	Salade de haricots verts Chipolatas Chou-fleur  Mimolette Gâteau au yaourt 	Œuf mimosa Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison 	Potage de légumes  Tajine de légumes  Semoule  Coulommiers Yaourt 	Salade de riz à l'italienne  Colin sauce curry Carottes braisées  Coulommiers Yaourt 
Semaine du 09 au 13 mars	Salade de concombre Escalope de porc charcutière  Haricots verts  Emmental  Tarte aux pommes 	Pâté de campagne Poisson sauce tomate Purée de légumes  Yaourt Fruit de saison	Salade de riz  Œufs durs sauce Mornay Epinards béchamel  Fromage blanc  Poire 	Jeudi Repas composé par les enfants de Ballan-Miré  Friand au fromage Couscous Saint Paulin Fromage blanc et coulis de fruits rouges 	Vendredi Radis beurre Sauté de bœuf aux olives  Pâtes  Petit suisse Compote de fruits 

 Produit issu de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

   Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Semaine du 16 au 20 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade bretonne (petits pois, carottes, chou-fleur)  Filet de dinde à la normande Haricots beurre Chèvre Banane au chocolat	Repas à thème Carnaval gourmand 	Salade de crudités  Rôti de porc  Duo poireaux et pommes de terre  Fromage Yaourt 	Carottes râpées vinaigrette  Paëlla végétarienne Camembert Compote de pommes 	Duo haricots blancs et rouges vinaigrette  Poisson du jour Purée de légumes  Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Rillettes Pilons de poulet rôti  Semoule  Petit suisse Pomme 	Betteraves vinaigrette  Hachis végétarien (lentilles et légumes)  Croc'lait  Crème dessert	Salade de crudités  Emincé de porc aux épices  Flan de brocolis Coulommiers Riz au lait 	Céleri rémoulade  Rougail saucisse Riz  Edam Fruit de saison	Feuilleté saucisse Filet de poisson sauce citron Haricots verts  Fromage blanc  Banane
Semaine du 30 mars au 03 avril	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>
	Taboulé (semoule)  Cordon bleu Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Concombre à la crème Chipolatas / Merguez Pâtes  Edam Compote de fruits 	Salade verte et croûtons Colin à la crème de ciboulette Quinoa  Chèvre Crème caramel 	Repas de Pâques 	Salade niçoise Omelette  Pommes de terre vapeur Fromage Pomme 

 Produit issu de l'agriculture biologique







































La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Viandes françaises

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 06 au 10 avril	Férié	Chou-fleur vinaigrette  Meunière de poisson Riz sauce tomate Emmental Fruit de saison 	Radis beurre Hachis Parmentier  Salade verte Brie Crumble aux fruits 	Pizza du Chef Escalope de volaille  Gratin de brocolis  Fromage Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette  Œufs gratinés au fromage  Petits pois Petit suisse Compote de fruits 
Semaine du 13 au 17 avril				Jeudi – Repas végétarien	
Centre de loisirs	Carottes râpées vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce tomate  Purée de pommes de terre  Fromage Compote de fruits 	Salade verte et maïs  Emincé de dinde  Légumes sautés  Coulommiers Tarte aux fruits	Salade de crudités  Jambon grillé Frites Fromage Entremets 	Concombre vinaigrette Pâtes  sauce tomate et basilic Camembert  Pomme au four 	Tarte au fromage Filet de poisson au beurre d'orange Epinards Yaourt  Fruit de saison 
Semaine du 20 au 24 avril				Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Centre de loisirs	Betteraves mimosa  Rôti de dinde miel et citron  Lentilles  Emmental  Ananas	Salade de crudités  Colin sauce citron Riz  Croc'lait  Liégeois	Chou blanc vinaigrette  Rôti de porc au jus  Carottes au cumin Fromage Flan pâtissier au lait BIO 	Salade de pâtes Sauté de volaille façon basquaise  Carottes Vichy  Brie Yaourt 	Céleri rémoulade  Tarte aux pommes de terre et fromage  Salade verte Petit suisse Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes françaises



Carnaval gourmand

Mardi 17 mars 2026

Salade d'endives et emmental



Carbonade de bœuf



Gratin de pommes de terre



Petit suisse

Beignet



Repas de Pâques

Jeudi 02 avril 2026

Pâté de Pâques

Aiguillettes de poulet



Pommes noisettes

Camembert

Chou chantilly