





Menus Gratentour

Du 09/03/2026 au 13/03/2026



Menu 5 éléments








Lundi

Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade
 Cordon bleu de dinde FR 
 /Beignet de calamars à la romaine
 Petits pois carottes
Galettes Bio au beurre 
 Compote fraîche **pomme Bio** poire  


Mardi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre et **emmental Bio** 
 Salade verte - Vinaigrette
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
 Clémentine





Mercredi

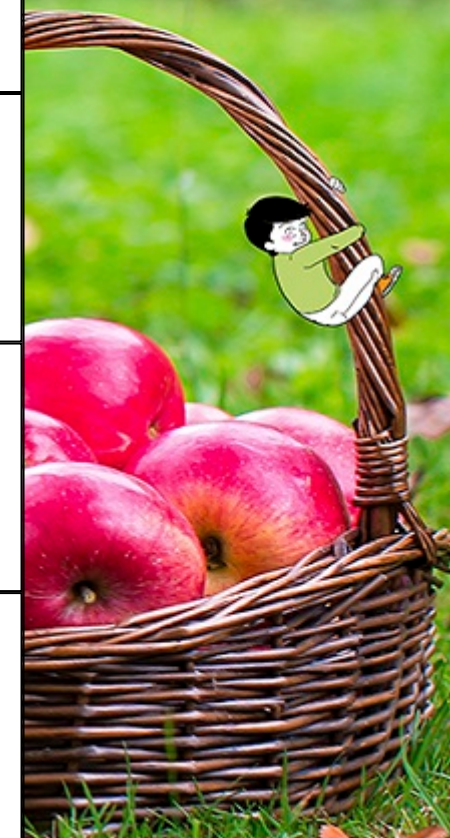
Cervelas - , cornichons
 /Médaille de surimi - , mayonnaise
 Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés  
Camembert Bio  
 Salade de fruits

Jeudi

Endives (brut) - Vinaigrette au miel
 Raviolis au boeuf
 /Raviolis aux légumes
Gouda Bio 
 Crème dessert à la vanille

Vendredi

Potage de potiron (concentré)
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym
Riz Bio Pilaf 
 Suisse sucré 
 Gateau du chef au chocolat 






Menus Gratentour

Du 16/03/2026 au 20/03/2026




Menu 5 éléments







Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Chou fleur CE2 persillé 
Mimolette Bio 
 Mousse au chocolat au lait


Mardi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
 Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
Edam Bio 
Orange Bio 





Mercredi

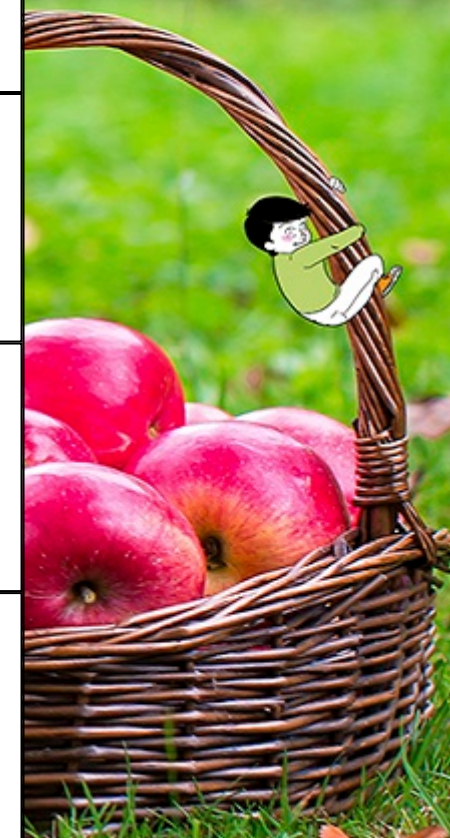
Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Parmentier de canard
 /Parmentier de poisson
 Cantal AOP 
 Yaourt à la vanille Biochamps 

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Le Coodle
 /Coodle au poisson
 Crème anglaise
 Pudding du Chef 

Vendredi

Fusilli Bio  - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC 
 Carottes au jus
 Yaourt Cimelait aromatisé 
Banane Bio 







Menus Gratentour

Du 23/03/2026 au 27/03/2026








Menu 5 éléments

api




Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet 
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Brocolis béchamel
Camembert Bio  
 Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons  



Mardi

Potage à la tomate 
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge  
 /Filet de Poisson pané MSC 
Coquillettes Bio  
 Emmental râpé 
 Flan nappé caramel




Mercredi

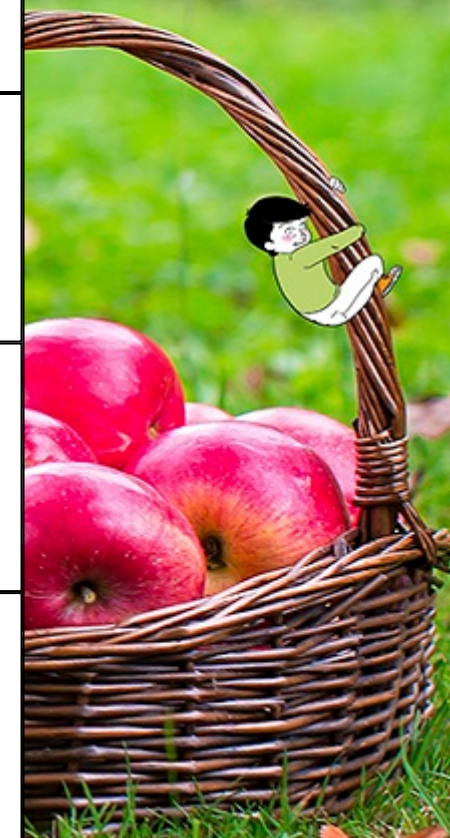
Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage  
 Carottes Ce2 persillées 
 Gateau de semoule du chef
 Clémentine

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
 /Médaille de surimi - , mayonnaise
 Brandade de poisson MSC
 Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon
Pomme Bio 

Vendredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
 Dahl de lentilles corail bio 
Riz Bio Pilaf 
 Suisse fruité 
 Cake du chef au citron



Menus Gratentour Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Fusilli Bio - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff
Haricots verts Bio persillés
Gouda Bio
Liégeois chocolat

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Rôti de porc issu de porc Label Rouge
/Omelette nature
Lentilles Bio au jus
Tomme blanche
Banane Bio

Mercredi

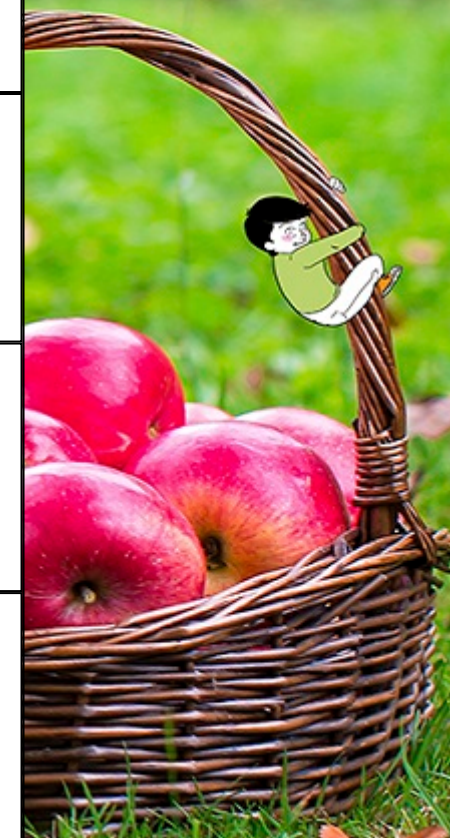
Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette
Croissant au jambon de dinde
/Croissant au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Boudoirs Vital Ainé
Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Paëlla végétarienne au **riz Bio**
Saint Môret Bio
Fraises - , sucre

Vendredi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
Filet de saumon MSC - Crumble Maître d'hôtel
Spaghetti
Yaourt sucré
Gâteau du chef au yaourt



Menus Gratentour
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu 5 éléments



Lundi	
Mardi	<p>Radis rose - , beurre Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce forestière /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce forestière Petits pois CE2 au jus Emmental Bio 🌿 Pomme Bio 🌿</p>
Mercredi	<p>Salade de riz Bio et tomate et maïs 🌿 - Vinaigrette Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Carottes Ce2 🐟 Cantal AOP 🐄 Banane Bio 🌿</p>
Jeudi	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges /Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce aux asperges Pommes de terre noisette , coulis de fruits rouges Charlotte pomme framboise 🍷</p>
Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival 🌿 🇫🇷 Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Bethmale mi Vache et Chèvre 🐄 Yaourt aromatisé 🇫🇷</p>








Menus Gratentour

Du 13/04/2026 au 17/04/2026




Menu 5 éléments



Lundi

Crêpe au fromage
Paupiette de Volaille - Sauce Marengo
/Omelette nature
Haricots verts Bio persillés  
Galettes Bio au beurre 
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe  

Mardi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Gratin de gnocchi à la provençale
Emmental Bio 
Flan au chocolat

Mercredi

Radis rose - , beurre
Poulet rôti
/Galette de blé, fromage et épinard
Printanière de légumes
Sauce caramel
Gateau de semoule du chef

Jeudi

Vendredi

