





# 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

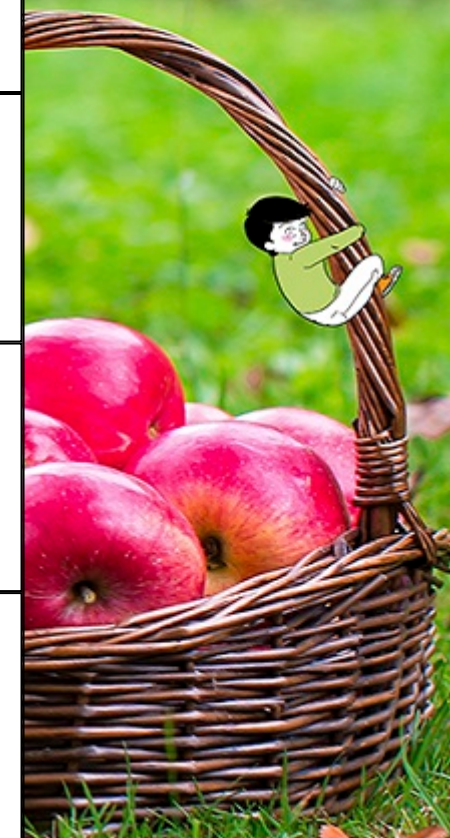
Cervelas - , cornichons  
 /Médaille de surimi - , mayonnaise  
 Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine  
**Haricots verts Bio** persillés    
**Camembert Bio**    
 Salade de fruits

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

api

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

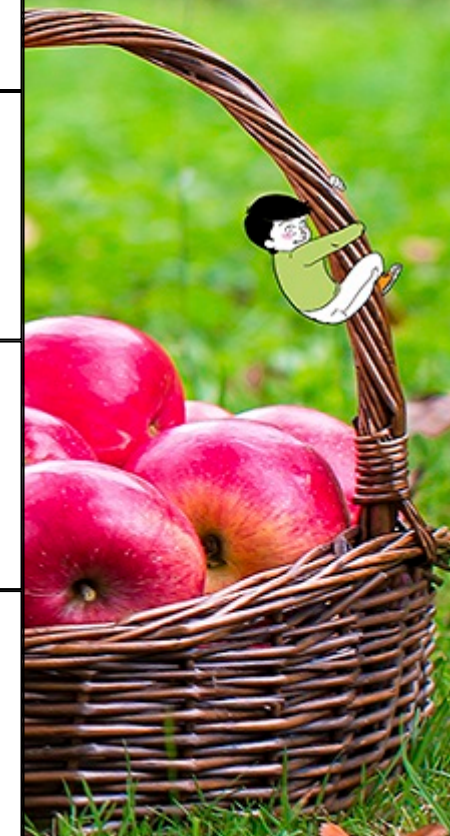
**Haricots verts Bio** - Vinaigrette  
 Parmentier de canard  
 /Parmentier de poisson  
 Cantal AOP   
 Yaourt à la vanille Biochamps

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

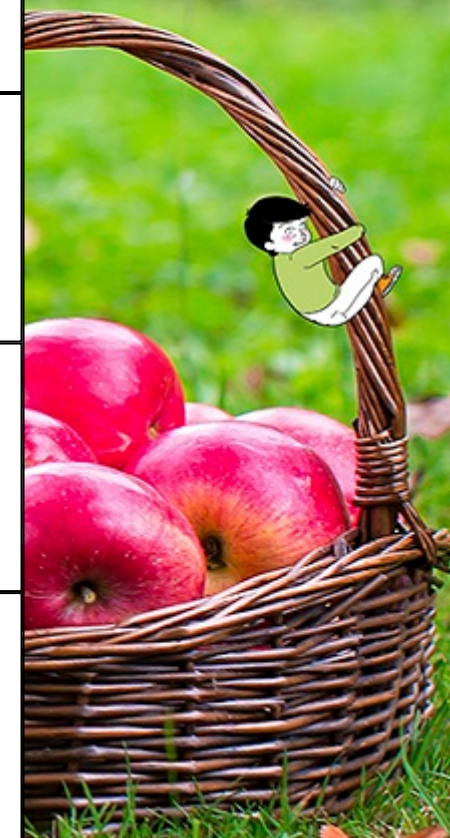
Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette  
 Omelette du chef au fromage    
 Carottes Ce2 persillées   
 Gateau de semoule du chef  
 Clémentine

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** 

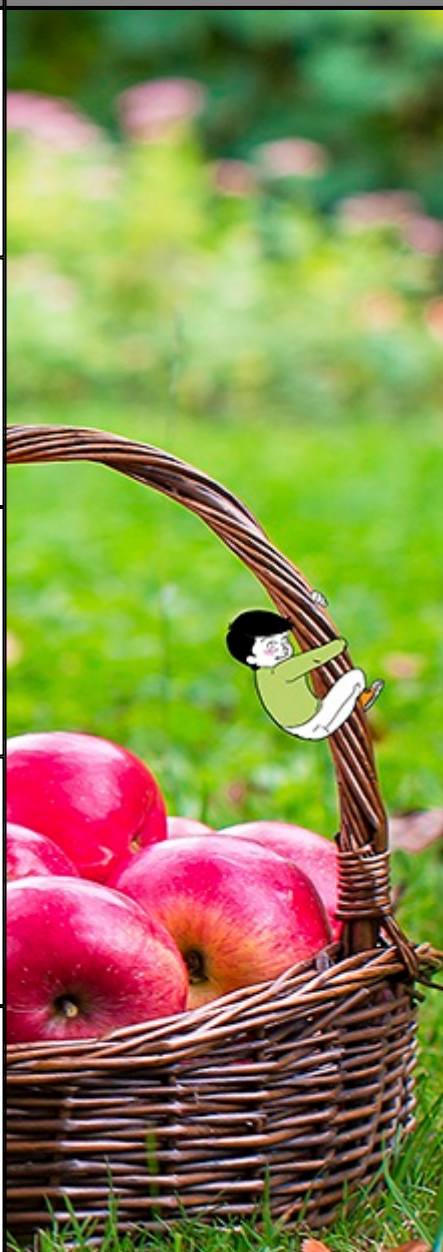
Vendredi

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



|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>Lundi</b>    | <p><b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette<br/>         Boulettes au boeuf  - sauce Strogonoff<br/>         /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce strogonoff<br/> <b>Haricots verts Bio</b> persillés  <br/> <b>Gouda Bio</b> <br/>         Liégeois chocolat</p> |
| <b>Mardi</b>    | <p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette<br/>         Rôti de porc issu de porc Label Rouge  <br/>         /Omelette nature<br/> <b>Lentilles Bio</b> au jus  <br/>         Tomme blanche<br/> <b>Banane Bio</b> </p>  |
| <b>Mercredi</b> | <p>Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette<br/>         Croissant au jambon de dinde<br/>         /Croissant au fromage<br/>         Salade verte - Vinaigrette<br/>         Boudoirs Vital Ainé<br/>         Compote fraîche <b>pomme Bio</b> vanille  </p>  |
| <b>Jeudi</b>    | <p>Carottes râpées - Vinaigrette<br/>         Paëlla végétarienne au <b>riz Bio</b> <br/> <b>Saint Môret Bio</b> <br/>         Fraises - , sucre</p>   |
| <b>Vendredi</b> | <p>Chou blanc râpé - Vinaigrette<br/>         Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel<br/>         Spaghetti<br/>         Yaourt sucré <br/>         Gâteau du chef au yaourt </p>   |

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

Menu 5 éléments
















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



**Menus Gratentour**  
**Du 13/04/2026 au 17/04/2026**

Menu 5 éléments



|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Lundi</b>    | <p>Crêpe au fromage<br/>                 Paupiette de Volaille - Sauce Marengo<br/>                 /Omelette nature</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés  </p> <p><b>Galettes Bio au beurre</b> </p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> rhubarbe  </p> |
| <b>Mardi</b>    | <p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette<br/>                 Gratin de gnocchi à la provençale</p> <p><b>Emmental Bio</b> </p> <p>Flan au chocolat</p>  |
| <b>Mercredi</b> | <p>Radis rose - , beurre<br/>                 Poulet rôti<br/>                 /Galette de blé, fromage et épinard<br/>                 Printanière de légumes<br/>                 Sauce caramel<br/>                 Gateau de semoule du chef</p>  |
| <b>Jeudi</b>    | <p>Carottes râpées - Vinaigrette<br/>                 Pulled pork<br/>                 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue<br/>                 Purée de pommes de terre </p> <p><b>Edam Bio</b> </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>   |
| <b>Vendredi</b> | <p>Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette<br/>                 Filet de limande MSC - Sauce au thym<br/>                 Beignets de brocolis<br/>                 Yaourt Cimelait sucré </p> <p>Muesli du chef</p>   |

