



MENU HAUTEFEUILLE



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
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)		Paella (pc)	Roti de dinde à la tomate
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré		Coulommiers	Gratin de poireaux et pommes de terre
Fruit	Fruit		Fruit	St bricet
			S/V : Paella poisson (PC)	Banane
				S/V : Poisson pané

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 :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



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
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Buchette Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards Brie Fruit		Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



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
Radis beurre	Taboulé 		Quiche*	Chou blanc à la japonaise 
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental		Grignotine de porc sauce barbecue*	Filet de colin façon papillote 
Pommes sautées	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Pommes vapeur
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits 		Fromage blanc sucré	Coulommiers
Liégeois vanille 	Cookies vanille pépites de chocolat		Crème dessert caramel	Fruit 
S/V : Poisson en sauce			S/P: Salade paysanne / Sauté de poulet S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

 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 :

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison









- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



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
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> 	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>		<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Hoki poêlé au beurre </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc' lait</p> <p>Liégeois vanille </p>

 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

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison









- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



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  Chantailou Fruit S/V : Poisson pané		Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC)    Faisselle Fruit S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc