



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	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Viande Bovine Française	MSC Pêche Durable
Produits Locaux	Haute Valeur Environnementale
Plat Végétarien	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
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>PRINTEMPS</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

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

 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></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
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit</p> <p>S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </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:

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