










Menu de la semaine 10

Du 02 au 06 mars 2026













LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Houmous maison	Œufs dur mayo	Salade verte	Soupe de lentilles corail Bio et potimarrons maison 	Pizza au fromage
Boulettes de bœuf rôties et Haricots vert 	Gratin de pdt et épinards à la mozza	Pennes au 2 saumons	Sauté de porc des Alpes, légumes et riz 	Dos de Cabillaud, sauce façon bourride et poêle de légumes maison
Flan à la vanille Bio 	Compote Bio 	Éclair au chocolat 	Yaourt brassé au fruits Bio 	Fruits frais et fromage 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

Lait, œufs, poisson.	Moutarde, gluten, œufs, lait, céleri.	Poisson, lait, moutarde, gluten, œufs.	Céleri, lait.	Gluten, œufs, lait, poisson.
----------------------	---------------------------------------	--	---------------	------------------------------

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire - Viandes : origine France ou UE. - Cuisine centrale de Chorges - 2025.

Menu de la semaine 11

Du 09 au 13 mars 2026











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
Salade d'endives et noix	Salade de betteraves Bio et échalotes 	Salade d'Ebly Bio 	Soupe poireaux pdt maison	Salade verte
Saucisse grillée Purée de PDT -- céleri rave maison 	Dos de colin, riz gourmand, sauce citron ciboulette	Sot l'y laisse de poulet et petits pois carotte 	Bœuf carottes maison pennes Bio 	Croziflette Bio à la tomme des Alpes végétarienne 
Fruits frais de saison et fromage 	Yaourt nature sucré Bio 	Mousse au chocolat Bio 	Fruits frais de saison et fromage 	Compote Bio 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

Céleri, lait, œufs, sulfites, fruits à coque.	Moutarde, lait, céleri, poisson.	Gluten, lait, moutarde.	Céleri, gluten, lait, œufs.	Gluten, œufs, lait, moutarde.
---	----------------------------------	-------------------------	-----------------------------	-------------------------------

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire - Viandes : origine France ou UE. - Cuisine centrale de Chorges - 2025.

Menu de la semaine 12

Du 16 au 20 mars 2026











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
½ pomelos rose	Radis et beurre doux	Rillettes de thon maison et crudités à croquer	Œufs durs à la mayo	Carottes râpées maison, vinaigrette douce au miel
 Jambon braisé et lentilles Bio maison 	Sauté de veau des Alpes aux olives, riz et légumes	 Nouilles sautées au poulet et légumes 	Nuggets végé (blé et pois) Haricots vert et sauce au fromage blanc à la ciboulette maison 	Brandade de la mer maison
Fromage blanc Bio 	Tarte à la rhubarbe	Fruits frais de saison et fromage 	Compote Bio 	Fruits frais de saison et fromage 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

Céleri, lait, œufs, sulfites, fruits à coque, gluten.	Moutarde, lait, céleri, œufs, gluten, céleri.	Gluten, lait, moutarde, poisson, sésame.	Céleri, gluten, lait, œufs.	Gluten, œufs, lait, moutarde, poisson.
---	---	--	-----------------------------	--

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire - Viandes : origine France ou UE. - Cuisine centrale de Chorges - 2025.

Menu de la semaine 13

Du 23 au 27 mars 2026








LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Salade méditerranéenne Batavia, fenouil râpé, feta, olives, tomates séchées, origan	Salade de Boulgour façon « taboulé Libanais » maison	Salade verte	Concombre en salade printanière	Jambon blanc et cornichon 
Cordon bleu et purée maison, jus au thym 	Filet de colin et Duo petits pois	Burger maison, pomme noisette 	Tandoori de volaille maison Riz et sauce coco 	Quinoa Bio aux légumes et merlu, sauce à l'estragon 
Fruits frais de saison et fromage 	Yaourt brassé aux Fruits Bio 	Compote Bio 	Salade de fruits de saison maison	Fromage blanc Bio 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

Céleri, lait, œufs, moutarde, gluten.	Moutarde, lait, poisson, soja, œufs, gluten.	Gluten, lait, moutarde.	Céleri, gluten, lait, moutarde.	Lait, moutarde, poisson.
---------------------------------------	--	-------------------------	---------------------------------	--------------------------

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire - Viandes : origine France ou UE. - Cuisine centrale de Chorges - 2025.

Menu de la semaine 14

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de betterave, œufs haché façon mimosa et échalotes	Salade composée Maïs, dés d'emmental, échalotes, ciboulette	Guacamole maison et sa galette de blé	Carottes râpées maison
Dos de cabillaud Boulgour à la provençale	Spaghettis à la bolo maison	Oreilles d'ânes maison	Paupiette de veau rôties et riz pilaf 	Blanquette de dinde, légumes et purée de pdt
Fruits de saison et fromage 	Liégeois au chocolat Bio 	Pomme au four maison 	Yaourt sucré Bio 	Compote bio et fromage 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

Gluten, céleri, œufs, lait, poisson.	Gluten, œufs, lait, céleri	Gluten, lait.	Lait, gluten, céleri	Lait, gluten, céleri
--------------------------------------	----------------------------	---------------	----------------------	----------------------

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire - Viandes : origine France ou UE. - Cuisine centrale de Chorges - 2025.