

Semaine du 16 au 20 mars 2026 (S12)

		Région Hauts-de-France				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Oeufs mayonnaise</u>	<u>Boulgour à la provençale</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats		<u>Paupiette de veau forestière</u>	<u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Boulettes de boeuf VBF façon carbonade Flamande</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnements		<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Riz</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four HVE</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage		<u>Camembert</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>
Desserts		<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Cake chicorée pépites</u>	<u>Pêche au sirop</u>

Semaine du 23 au 27 mars 2026 (S13)

	LLUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Tomates</u>	<u>Rillettes HVE</u>	<u>Salade Bio du chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Merguez sauce tomate</u>	<u>Hachis parmentier (Plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards Béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Tomme blanche</u>	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Riz au lait</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Purée de pommes poires</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026 (S14)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Rosette tranché</u>	<u>Médailon de surimi MSC mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées BIO</u>
Plats	<u>Croustillant fromager</u>	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Palette de porc madras</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental BIO</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	<u>Crumble à la pomme</u>	<u>Fruit frais</u>

# AU MENU

Convivio

RESTAURANT BIEN-ÊTRE & BIEN-ÊTRE

## MENU EGALIM

Semaine du 6 au 10 avril 2026 (S15)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Tomate et radis</u>	<u>Salade de riz poivrons maïs tomate concombres</u>
Plats		<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Parmentier de poisson MSC (Plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Duo de carottes et pommes de terre Local</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Tortis</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		<u>Camembert</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Joyeuses Pâques



# AU MENU Convivio

## MENU EGALIM

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026 (S18)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Radis beurre</u>	<u>Quiche lorraine</u>	
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	<u>Jambon blanc HVE</u>	<u>Nugget's de volaille français</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette</u>	
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Choux fleurs nature</u>	
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Gouda</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Crème dessert chocolat Bio</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Eclair au chocolat</u>	



**1<sup>ER</sup> MAI**

Semaine du 4 au 8 mai (S19)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Salade de riz nordique</u> (riz, crevette, surimi, poivron vert, tomate, mayonnaise)	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>	
Plats	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Lentilles Bio cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille</u>	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gaufre au sucre</u>	<u>Semoule au lait</u>	