



MENU FAREMOUTIERS



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
Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé  Fruit 	Brandade de poisson (pc)   Camembert  Compote de pommes		Salade tomate et maïs Paella (pc)   Crème vanille  S/V : Paella poisson (PC)	Roti de dinde à la tomate Gratin de poireaux et pommes de terre  Petits suisses aux fruits  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 FAREMOUTIERS



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 Petit salé aux lentilles (pc)* Liégeois chocolat S/P : Roti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Filet de colin meunière Gratin d'épinards Brie Fruit		Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou 	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 FAREMOUTIERS



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
Potage 7 légumes	Aiguillettes de ble et emmental		Quiche*	Chou blanc à la japonaise
Burger de veau sauce moutarde	Gratin de courgettes		Grignotine de porc sauce barbecue*	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Petits suisses aux fruits		Haricots plats a la tomate	Semoule
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat		Fromage blanc sucré	Crème chocolat
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 FAREMOUTIERS



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
Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  	Poule au pot  Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards		MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a la bordelaise Duo de carottes  Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

 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 FAREMOUTIERS



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
	Cordon bleu Haricots verts Chantailou Fruit S/V : Poisson pané		Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)    Cheddar S/P : Saucisses de volaille 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