

**DONNEMAIN - MOLEANS**  
**SEMAINE DU 02/03 AU 06/03/2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail	Taboulé	Potage de légumes et pommes de terre	Crêpe au fromage
<b>PLAT CHAUD</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Rôti de dinde aux lentilles	Carbonara de volaille	Jambon grill HVE sauce barbecue	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate
<b>GARNITURE</b>	<i>plat complet</i>	<i>plat complet</i>	Farfalles HVE	Semoule HVE	Purée de potimarron
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert portion individuelle	Carré d'as ail et fines herbes	Gouda	Coulommiers	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Compote de pommes HVE	Tarte citron	Fruit frais	Far breton nature

**SEMAINE DU 09/03 AU 13/03/2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé	Cervelas nature	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Coquillettes à la parisienne
<b>PLAT CHAUD</b>	Saucisses Knack aux haricots blancs HVE	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Jambon de dinde froid	Sauté de porc au jus	Dos de colin MSC velouté petits légumes
<b>GARNITURE</b>	<i>plat complet</i>	Petit pois	Purée de pommes de terre	Riz nature	Pommes persillées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert portion individuelle	Brie pointe	Emmental portion	Chantailou	Edam
<b>DESSERT</b>	Riz au lait	Fruit frais	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Chou à la vanille

**SEMAINE DU 16/03 AU 20/03/2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées HVE vinaigrette à la mangue	Brocolis crème de curry	Saucisson à l'ail	Terrine de poisson sauce aneth	Œuf dur sauce cocktail
<b>PLAT CHAUD</b>	Palette de porc à la diable	Blanquette de volaille	Dos de colin MSC sauce basquaise	Rôti de dinde sauce charcutière	Poulet rôti à la moutarde
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts	Farfalles	Ratatouille	Pommes vapeur	Gratin de choux fleurs cheddar
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers	Kiri crème	Gouda	Vache qui rit	Brie pointe
<b>DESSERT</b>	Compote	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Fruit frais	Ananas au sirop

**SEMAINE DU 23/03 AU 27/03/2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de pâtes Marco Polo	Pâté de campagne cornichons	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore	Médailon de surimi sauce cocktail
<b>PLAT CHAUD</b>	Jambon HVE sauce oignons	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Boulettes de bœuf	Hachis parmentier VBF	Beignets au calamar sauce tartare
<b>GARNITURE</b>	Lentilles HVE	Navarin de légumes	Blé pilaf	Salade verte	Purée de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fraidou	Petit suisse aux fruits	Camembert	Saint Paulin	Bûchette de chèvre
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Dessert lacté vanille	Fruit frais	Cake aux pommes

**SEMAINE DU 30/03 AU 03/04/2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pâté de volaille	Betteraves HVE vinaigrette	Coquillettes à la parisienne	Œuf dur mayonnaise au paprika et curcuma	Carottes râpées à l'orange
<b>PLAT CHAUD</b>	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Jambon grill HVE	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème d'asperge	Colin pané MSC
<b>GARNITURE</b>	Purée de pommes de terre	Pommes persillées	<i>plat complet</i>	Pommes noisette	Poêlée de légumes aux fèves
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fourme d'Ambert	Camembert	Carré d'as ail et fines herbes	Carré de l'est	Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Crème dessert caramel	Fruit frais	Liégeois vanille	Crumble à la pomme	Cocktail de fruits

**LEGENDE DES COULEURS**

	Plat contenant du porc		Produit élaboré chez Convivio
	Produit de saison		Plat végétarien

Toutes les viandes bovines et porcines sont françaises