

Menu 6

Du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Végétarien	Terrine de campagne	Salade de concombre	crudités
Steak haché ¹	Salade de betterave	Sr : Terrine de poisson	Saucisse blanche	Emincé de dinde
Pomme dauphine	Arancini végé	Sauté de porc	Gratin dauphinois	thaï
Fromage	Légumes ratatouille	Printanière de légumes	Fromage	Beignets de chou fleur
Yaourt bio	Fromage	Fromage	Semoule au lait	Fromage
Sr : Steak végé	Fruit	Mousse aux fruits	SV : Poisson	Pâtisserie
		Sr : Crousty végétal		Sr : Boules végés

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement

Provenance des viandes servies. (1 : France)(2 : Luxembourg) cc :circuit court

Menu 1

Du 2 au 6 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade de tomates
Pilons de poulet ¹ purée	Lasagnes à la bolognaise	Potatoes burger Coleslaw	Cordon bleu Riz au légumes	Filet de poisson pané Ratatouille
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crêpes moelleuse chocolat noisette	Fruit	Yaourt	Compote	
SV : Crousty végétal	SV: Lasagnes de légumes	SV : fish burger	Sv : Poisson	Tarte du jour

Orne Restauration possède l'agrément sanitaire Européen.

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut d'approvisionnement

Provenance des viandes servies. 1: France 2: Luxembourg cc : Circuit court

Menu 2

Du 9 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Végétarien</u></p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Croustillant fromager bio</p> <p>Petits Pois carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée pommes de terre/haricots</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté richelieu</p> <p>Sr : Terrine de légumes</p> <p>Steak haché de poulet rôti¹</p> <p>Pdt aux herbes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème pralinée</p> <p>Sr : Boules de soja</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paupiettes¹ de veau</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>SV : poisson pané</p>	<p>Mortadelle</p> <p>Filet de poulet grillé¹</p> <p>Sauce</p> <p>champignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p> <p>Sr : Tenders végé</p>

Menu 3

Du 16 au 20 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes Hachis Parmentier Fromage Crème dessert Sv : Lasagne de saumon	Douceur de crudités Filet de merlu Chou-fleur Béchamel Fromage Fruit	Salade risoni au thon Escalope viennoise Courgettes Fromage Compote ^{cc} Sv : Cordon bleu végé	Menu Végétarien Salade piémontaise Polpettes de lentilles et Sarrazin Sauce au curry Polenta Fromage Yaourt	Salade de tomates Mijoté de porc ¹ Boulgour aux légumes Fromage Pâtisserie Sv : Omelette

Menu 4

Du 23 au 27 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Celeri rémoulade	Rosette	Salade de concombre	Pâté richelieu	Tartare de légumes
Poisson pané	Macaroni tomate-ricotta-aubergines	Tomates farcies	Vol au vent	Sauté de bœuf
Purée		Riz	Spaetzle	PDT
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt	Liégeois	Crème dessert	Petits dés de fruits	Pâtisserie
		Sr : Tomate végétale		Sr : Falafels

Menu 5

Du 2 au 6 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves Tartiflette Salade verte Fromage Compote Sv : Tartiflette végé	Salade médina Escalope viennoise Haricots plats Fromage Liégeois à la vanille	Salade verte et mozzarella Saucisse-lentilles Pommes vapeur Fromage Fruit Sv : Saucisse végé	Mortadelle Penne à la Bolognaise Fromage Yaourt aux fruits Sv : Penne au thon	Duo de crudités Brochette de poissons Poêlée paysanne Fromage Tarte au flan

Menu 6

Du 9 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Sr : Steak végété</p>	<p><i>Végétarien</i></p> <p>Salade de betterave</p> <p>Arancini végé</p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Sr : Terrine de poisson</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse aux fruits</p> <p>Sr : Crousty végétal</p>	<p>Salade de concombre</p> <p>Saucisse blanche</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait</p> <p>SV : Poisson</p>	<p>Crudités</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>thaï</p> <p>Beignets de chou brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie</p> <p>Sr : Boules végés</p>

Menu 7

Semaine du goût Du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Couscous poulet Fromage Crème liègeoise Sv : Couscous de poisson	Macédoine de légumes Filet de poulet rôti Poêlée potatoes/légumes Fromage Compotecc Sv : Nuggets Végé	Mortadelle Boulettes Sauce tomate Pâtes Fromage Yaourt Sv : Crousty fromage	Salade piémontaise Poisson céréalé Haricots verts Fromage Fruit	Italie Tomate-Mozzarella Tortelloni ricotta-épinards Sauce tomate Fromage Pâtisserie