



Saveurs d'Asie



**Joyeux
Anniversaire!**

aux enfants nés en
février!

Menus Orlénas

	lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
Entrée	Salade de chou, carottes et graines de sésame		Salade de pommes de terre et mayonnaise		Velouté de légumes bio		Salade verte bio et croûtons	
Plat du jour	Porc au caramel	Label	Flan aux oignons		Cake aux poireaux et chèvre		Sauté de bœuf au jus	
Garniture	Riz cantonnais		Gratin de chou fleur		Purée de courge et pommes de terre		Carottes vichy	
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe	
Dessert	Gâteau moelleux mangue, ananas et citron vert		Fruit frais de saison		Fruit frais de saison		Gâteau d'anniversaire	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



Menus Orléanas

	lundi 2 mars 2026		mardi 3 mars 2026		jeudi 5 mars 2026		vendredi 6 mars 2026	
Entrée	Potage de légumes bio		Carottes râpées bio		Salade de concombres bio		Salade de pois chiche	
Plat du jour	Colin à la tomate 		Alguilletes de poulet au jus 		Pâtes à la bolognaise végété 		Gratin de brocolis à l'emmental 	
Garniture	Riz pilaf		Pommes de terre rissolées				Blé	
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe 	
Dessert	Fruit frais de saison  		Fruit frais de saison  		Banane rôtie au four 		Crumble pomme cannelle 	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Orléanas

	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Entrée	Salade de pâtes	Velouté de légumes	Pizza au fromage	Salade verte bio et olives
Plat du jour	Filet de lieu en crumble 	Hachis parmentier végétarien (lentilles, sauce tomate, pommes de terre) 	Gratin d'épinards à la ricotta 	Veau façon blanquette
Garniture	Purée de carottes bio		Pâtes	Riz
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe 	Laitage ou fromage à la coupe	Laitage ou fromage à la coupe 	Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe
Dessert	Tarte poire chocolat 	Flan à la vanille 	Fruit frais de saison  	Compote 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOC



local



IGP



Carnaval gourmand

Menus Orléanas

	lundi 16 mars 2026		mardi 17 mars 2026		jeudi 19 mars 2026		vendredi 20 mars 2026	
Entrée	Salade de lentilles		Mousse de betteraves et chèvre		Salade verte, vinaigrette		Potage crécy (carottes bio)	
Plat du jour	Tortilla pommes de terre et oignons 		Lasagnes de légumes 		Sauté de dinde à la crème Label 		Filet de merlu aux herbes 	
Garniture	Pôelée de courgettes bio				Blé		Boullghour aux petits légumes bio	
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe 		Fromage blanc coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe	
Dessert	Fruit frais de saison  		Beignet fourré au chocolat		Fruit frais de saison  		Pomme au four 	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Orléanas

	lundi 23 mars 2026		mardi 24 mars 2026		jeudi 26 mars 2026		vendredi 27 mars 2026	
Entrée	Coleslaw		Salade de concombre bio et feta		Salade de quinoa		Salade verte bio et croûtons	
Plat du jour	Crique de pommes de terre aux œufs		Curry de haricots rouges		Bœuf façon bourguignon		Filet de colin pané	
Garniture	Pôelée de légumes campangarde		Riz		Carottes bio braisées		Purée de patate douce	
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe	
Dessert	Coupe d'ananas		Compote		Fruit frais de saison	 	Crème dessert praliné	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Orléanas

	lundi 30 mars 2026		mardi 31 mars 2026		jeudi 2 avril 2026		vendredi 3 avril 2026	
Entrée	Pomelo		Salade de betteraves		Carottes râpées bio		Quiche lorraine	
Plat du jour	Canellonis ricotta épinards		Courgettes bio farcies végétariennes (pois chiches sauce tomate)		Sauté de veau au jus		Filet de lieu au citron	
Garniture			Boulghour		Penne		Haricots verts bio à l'ail	
Produits laitiers	Laitage ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe		Fromage blanc coulis de fruits exotiques ou fromage à la coupe		Laitage ou fromage à la coupe	
Dessert	Gâteau roulé au citron		Gâteau d'anniversaire		Poire rôtie au four		Fruit frais de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local