

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu

ABSA

Association de Bio-Alimentation de Saint-Denis de la Réunion

Semaine du 23 février au 01 mars 2026

Déjeuner

Lundi 23 février

Friand au fromage

Chili sin carne

Riz créole

Crème
à la vanille

Mardi 24 février

Salade de perles
Au surimi

 Filet de merlu
Sauce citron

Brocolis poêlés

Fruit

Mercredi 25 février

Concombre
à la vinaigrette

 Rôti de porc
au jus

Pommes sautées

Yaourt
aromatisé

Jeudi 26 février

 Lasagnes de bœuf

Salade verte

Tarte fine
aux pommes

Vendredi 27 février

Salade de pâtes
maïs & olives

 Cuisse de poulet
À l'espagnole

Haricots verts

Mousse
au chocolat

Diner

 Boule de bœuf
aux 4 épices

Légumes couscous

Semoule

Fromage

Compote

Potage de légumes

Croque-Monsieur
au blanc de dinde

Salade verte

Liégeois
au chocolat

Quiche aux poireaux
& dés de dinde

Salade verte

Fromage

Compote
pomme fraise

Velouté de légumes

Saucisse
de Francfort

Flageolets

Fruit

Semaine du 02 au 08 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Déjeuner	Jambon braisé Sauce brune Printanière de légumes Kiri Fruit	Sauté de bœuf au paprika Pâtes Fromage Flan pâtissier	Céleri rémoulade Hachis parmentier de lentilles Salade verte Gâteau invisible Aux pommes	Carottes râpées Tartiflette Salade verte Liégeois au chocolat	Macédoine vinaigrette Poisson pané Sauce tartare Blé Fruit
Diner	Potage de légumes Pizza Reine Salade verte Fromage blanc à la confiture	Coleslaw Haché de veau Sauce barbecue Haricots verts Compote de fruits	Velouté de légumes Rôti de dinde Brocolis Yaourt sucré	Rosette beurre Omelette Aux herbes fraîches Salade d'endives Fruit	

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu

ABSA

Association de Bioéthique de Savoie et Haute-Savoie

Semaine du 09 au 15 mars 2026

Déjeuner

Diner

Lundi 09 mars

Mardi 10 mars

Mercredi 11 mars

Jeudi 12 mars

Vendredi 13 mars

Salade verte
Aux dés de bleu

Jambon braisé
Sauce échalotes

Boulgour pilaf

Pomme

Saucisson à l'ail & beurre

 Poisson
à la Bordelaise

Duo de
choux-fleurs brocolis

Clafoutis
aux mirabelles

Champignons
à la Grecque

 Emincé de porc
au cidre

Ecrasé
de pommes de terre

Fromage blanc
au miel

Sardine à l'huile

 Poule de pot

Légumes du pot
(Carottes, navets,
poireaux, céleri branche)

Banane

Cervelas
Saute ravigote

Tarte
épinards ricotta

Fromage

Crème
à la vanille

Cake aux
olives & féta

Jambon de dinde

Salade verte

Crème
renversée

Carottes râpées

Endives
au jambon

Semoule
au lait

Haricots verts
À la vinaigrette

Raviolis gratinés

Salade verte

Compote
Pomme cassis

 Œuf mayonnaise

Gratin de butternut
Aux lardons

Yaourt
aux fruits

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu

ABSA

Association de Bio-Solaires de l'Alsace

Semaine du 16 au 22 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Déjeuner	Méli-mélo haricots verts Choux fleurs  Boulette de bœuf Compote de tomate Semoule Liégeois au chocolat	Concombres à la crème de balsamique Gratin de macaronis au fromage Salade verte Fruit	Carottes râpées Au citron  Cuisse de poulet rôti Frites Pain perdu	 Potée aux choux carottes & pommes de terre (Poitrine, saucisse) Fromage Fruit	Rosette & cornichon  Poisson frais Sauce vin blanc Riz safrané Flan pâtissier
Dîner	Nuggets de volaille Petits pois Plateau de fromages Poires au sirop	Salade de riz, olives & tomates Bouchée à la reine Salade verte Crème à la vanille	Salade d'endives aux noix Flan de légumes Au chorizo Compote pommes	Coquille surimi & mayonnaise Tortilla aux fromages Salade de mâche Petit-suisse Aux fruits	

Semaine du 23 au 29 mars 2026

Déjeuner

Lundi 23 mars

Betterave
À la vinaigrette

Boudin noir

Purée
de pommes de terre

Crème
Novly

Mardi 24 mars

Salami & beurre

 Filet de colin
Sauce moutardée

Ratatouille

Fruit

Mercredi 25 mars

Radis & beurre

 Jarret de bœuf

Petits pois

Carottes

Far
aux pruneaux

Jeudi 26 mars

Salade de chou rouge
Aux pommes

Sauté de veau
aux olives

Perles au beurre

Quetsches
Au sirop

Vendredi 27 mars

Céleri rémoulade

Pizza
aux fromages

Salade verte

Fruit

Diner

Clafoutis fêta, olives
& lardons

Salade de mâche

Fromage

Fruit

Salade de boulgour
Aux agrumes

Chou-vert
& jambon de dinde

Liégeois
vanille

Pâté de foie

 Omelette
à la ciboulette

Salade verte

Compote
de fruits

Cordon bleu

Haricots verts
persillés

Fromage

Yaourt
aromatisé

Semaine du 30 mars au 05 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Déjeuner	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpé Fruit	Brandade de poisson Salade verte Fromage Ile flottante	Concombre vinaigrette  Haut de cuisse de poulet façon grand-mère Printanière de légumes Fruit	Sauté de bœuf à la provençale  Tortis Fromage Salade de fruits frais	Betterave vinaigrette  Poisson frais sauce beurre blanc Brocolis Fruit
Diner	Tarte patate douce, oignons caramélisés & lardons Salade d'endives Fromage Semoule au lait	Surimi mayonnaise Chausson camembert, pommes, & Echalotes Salade verte Compote	Salade de riz, maïs, olives Chipolatas Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé	Coleslaw Croque-monsieur Salade verte Liégeois chocolat	

Semaine du 06 au 12 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Déjeuner	LUNDI DE PÂQUES	Parmentier de lentilles Salade verte Fromage Crème au caramel	Concombre vinaigrette Sauté de porc à la crème de moutarde Farfalles Fruit	Sardine à l'huile Blanquette de volaille Semoule Fromage blanc à la confiture	Radis beurre Poisson frais au lait de coco Fondue de poireaux Fruit
Diner		Tomates à la vinaigrette Croissant au jambon Salade verte Compote	Beignets de calamar Riz Fromage Liégeois au café	Jambon grill Purée de patate douce Fromage Pomme cuite au four	

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 13 au 17 avril 2026

Déjeuner

Lundi 13 avril

 Tajine
de volaille
(abricot sec, pruneaux)

Semoule

Fromage

Fruit

Mardi 14 avril

Carottes râpés
vinaigrette

 Blanquette
de poisson

Riz

Compote
de fruits

Mercredi 15 avril

Salade
de lentilles
échalotes persil

Cordon bleu

Haricots verts
persillés

Crumble
poires

Jeudi 16 avril

 Escalope de porc
sauce charcutière

Pommes
rissolées

Fromage

Fruit

Vendredi 17 avril

Concombre
& fêta

Lasagnes
de légumes

Ile flottante

Diner

Radis beurre

Quiche
façon lorraine

Salade verte

Yaourt sucré

Demi-pamplemousse

Pâtes
à la bolognaise

Crème renversée

Taboulé

Omelette
aux fines herbes

Salade verte

Liégeois
au café

Salade de perles,
maïs & persil

Nuggets
de poisson

Haricots beurre
persillés

Fromage blanc
au sucre