





























Menus de la Semaine du 26 au 29 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté de bœuf  sauce tomate origan</p> <p>Carottes et semoule </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p>	<p>  Pennes lentilles et haché végétal Et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse de Strasbourg S/P: Saucisses volaille  façon chipolata </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette</p> <p>Beignet de poisson blanc citron</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires </p>	<p>Omelette  </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage fondu fraidou</p> <p>Fruit </p>

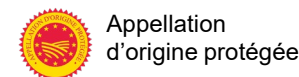


Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

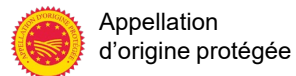
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pennes rigate  légumes brunoise et emmental </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit </p>	<p>Petit salé (échine de porc ) ½ sel et lentilles)</p> <p>S/p: Rôti de dinde  Lentilles vertes au jus</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Sauté de dinde  sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)</p> <p>Haricot verts à l'ail et semoule </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p> Potage poireaux et pdt vache qui rit</p> <p>Merlu médaillon  sauce blanquette</p> <p>Riz </p> <p>Gâteau au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




















Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis	
Emincé de bœuf issu sauce au thym	Mâche et betteraves vinaigrette	Salade verte et radis vinaigrette au miel		Potage crécy
Jardinière de légumes et boulgour	Tomate farcies sauce tomate	Et dés de cantal AOP	Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs	Cordon bleu de dinde
Coulommiers	Riz	Parmentier de colin d'Alaska et carottes	Yaourt nature et sucre	Ratatouille et blé
Fruit	Fromage blanc aux fruits	Purée de pomme fraise	Banane sauce chocolat	Tarte aux pommes


















Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge 
<p>Sauté de porc  sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) S/P: sauté de dinde  sauce aux fines herbes</p> <p>Haricots verts et pommes de terre vapeur</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôti  au jus</p> <p>Macaronis </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Potage de légumes et fromage fondu (<i>carottes, poireaux, pommes de terre, navets</i>)</p> <p>Merguez douce au jus </p> <p>Semoule </p> <p>Fruit </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes  Et dés de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Salade verte et crumble  graines de courge  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette </p> <p>Duo de carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé </p>














Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives et croûtons Vinaigrette		Carottes râpées  vinaigrette Et dés de gouda	Chou blanc  et raisins secs Et dés d'emmental	
Steak haché  au jus	Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux  épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson)	Roti de dinde issu  sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)	Nuggets de poulet 	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois
Frites	Macaronis semi complet 	Gratin d'épinards et pdt 	Courgettes persillées	Yaourt aromatisé 
Fromage blanc type petit suisse Et sucre 	Saint Nectaire 	Fruit 	Cake à la framboise	Fruit 
	Fruit 			









Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Printemps	
FERIE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Sauté de veau  sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Ratatouille et lentilles </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates au basilic vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Escalope de dinde  sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Tarte Normande </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Chili sin carne  (<i>riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, œuf, emmental maïs, épice chili,</i>) </p> <p>Fruit </p>



Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 **Vacances Scolaires**

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre</p> <p>Omelette  aux fines herbes Sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes et blé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde issu  Au jus</p> <p>Riz  à l'indienne</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Colin d'Alaska meunière</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Saucisse chipolatas <i>S/P: saucisse de volaille</i> </p> <p>Haricots blancs à la tomate ketchup</p> <p>Milk shake poire cassis</p>
















Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes à l'emmental		Tomates ciboulette vinaigrette	Carottes râpées  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Endives vinaigrette Et dés de Cantal 
Jambon blanc issu  S/P: Jambon de dinde issu 	Tarte aux légumes  (macédoine de légumes)	Merlu médaillon sauce citron 	Nuggets de pois chiches et ketchup  	Rôti de bœuf  sauce tomate origan
Haricots verts persillés	Salade verte  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Courgettes et Riz  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Coquillettes  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Carottes persillées
Fruit	Tomme blanche	Fromage blanc  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> et confiture de fraise	Yaourt nature et sucre  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Quatre quart








Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomates  Agriculture Biologique vinaigrette Et dés d'édam</p> <p>Sauté de porc jus  aux herbes S/P: sauté de dinde issu  aux herbes</p> <p>Boulgour  au beurre</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>			
<p>Parmentier de thon à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé  Agriculture Biologique</p> <p>Fruit  Agriculture Biologique</p>		<p>Blanquette de veau  Agriculture Biologique À la crème</p> <p>Riz  Agriculture Biologique</p> <p>Brie</p> <p>Fruit  Agriculture Biologique</p>	<p>Salade verte  Agriculture Biologique vinaigrette</p> <p> Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées  Agriculture Biologique vinaigrette Et dés emmental</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé  citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe</p>



Menus de la Du 29 au 30 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade concombres, mais et tomates Vinaigrette Et dés d'edam			
Emincé de saumon sauce citron				
Semoule 	Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio 			
Yaourt nature et sucre 				
Fruit 	Eclair au chocolat 