

Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis	
<p>Sauté de bœuf issu  sauce au thym</p> <p>Jardinière de légumes et boulgour </p> <p>Végétarien: Boulgour Korma végétarien (Boulgour, Butternut, marron)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche et betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette  sauce  basquaise (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Parmentier de colin  d'Alaska et carottes</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p> Le Brocolis</p> <p>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs  </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane  sauce chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette framboise</p> <p>Et dés d'edam</p> <p>Cordon bleu de dinde  Végétarien: Nuggets de Blé</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Tarte aux pommes</p>



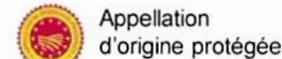
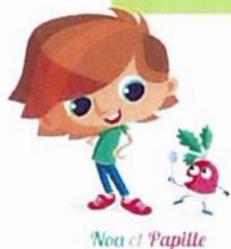
Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge 
<p>Sauté de porc  sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) Végétarien: Mozza stick</p> <p>Choucroute et Pomme de terre</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôti  au jus Végétarien: Omelette </p> <p>Chutney de courgettes Et macaronis </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Potage de légumes et fromage fondu (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</p> <p>Merguez au jus</p> <p>Haricots verts et pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison </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>Frite</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 <i>Végétarien: Omelette</i>	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) <i>Végétarien: Mozza Stick</i>	Nuggets de poulet  <i>Végétarien: Nuggets de Blé</i>	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois
Pommes de terre rissolées	Macaronis semi complet 	Gratin d'épinards  et blé	Courgettes persillées	Yaourt aromatisé 
Fromage blanc  petit suisse Et sucre	Saint Nectaire  Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cake aux myrtilles	Fruit de saison 



Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



— Découverte pour les grands —

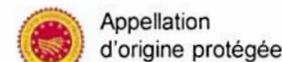
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Printemps	
FERIE	Dip radis houmous betterave		Tomates au basilic vinaigrette Et dés de cantal AOP 	Carottes râpées  vinaigrette Et dés de gouda
	Raviolis gratinés Végétarien; Raviolis Tofu	Sauté de veau  sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau) Végétarien: Parmentier de lentille	Escalope de dinde  sauce barbecue Végétarien; Parmentier de lentille corail et purée	Chili sin carne soja  (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, soja, emmental maïs, épice chili,) 
		Ratatouille et lentilles 	Purée de pommes de terre 	
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Camembert		Fruit de saison 
		Fruit de saison	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette et dés d'édam </p> <p>Omelette  aux fines herbes Sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes et blé </p> <p>Fruit de saison</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 de saison</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**



Document pour mieux choisir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté à l'emmental		Tomates ciboulette vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette	Endives vinaigrette Et dés de Cantal 
Jambon blanc issu  Végétarien: Omelette	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 	Courgettes et Riz 	Macaronis 	Végétarien: Boulette de soja sauce tomate
Fruit de saison	Tomme blanche	Fromage blanc  et confiture de fraise	Yaourt nature et sucre 	Carottes persillées
	Fruit de saison 			Quatre quart

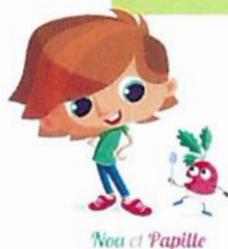


Menus de la Du 22 au 26 avril 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Thon et à la tomate</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates vinaigrette Et dés d'édam</p> <p>sauté de dinde issu aux herbes  Végétarien: Boulgour Mexicain</p> <p>Boulgour  sauce tomate</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Rôti de veau  au jus Végétarien: Mozza Stick</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  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  vinaigrette Et dés de Pont l'Evêque </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe</p>



Appellation
d'origine protégée



Tout commence au quotidien

Menus de la Du 29 au 30 avril 2024



— Découvrir les plats maison de qualité —

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

