



Menus du 24 février 2025 au 02 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Macédoine mayonnaise Betteraves à la ciboulette Salade de lentilles Filet poisson cheddar + légumes Riz pilaf Sauce fromage Yaourt aromatisé fermier Mimollette PAIN COUPE	Déjeuner Salade de perle ble Carottes râpées Avocat vinaigrette Sauté porc au curry Steak végétale Semoule au beurre Poireaux a la creme Sau curry Roquefort Fruit de saison PAIN COUPE	Déjeuner Crêpe fromage Steak haché grillé Filet de cabillaud Pomme de terre au beurre Petits pois et carottes Sauce au poivre Gouda Yaourt aromatisé PAIN COUPE	Déjeuner Crêpe fromage Crêpe jambon fromage Feuillète aux légumes Steak emmental Coquillettes Courgettes persillées Sauce béchamel Vache qui rit Beignet chocolat noisette PAIN COUPE	Déjeuner Céleri rémoulade Salade d'endive Chou rouge, raisins et noix Lasagnes à la bolognaise maison Lasagnes au saumon maison Salade compose Saint Paulin Corbeille de fruits PAIN COUPE

Menus du 03 mars 2025 au 09 mars 2025

LUNDI

Déjeuner

- Terrine de légumes
- SALADE DE LEGUMINEUSE
- Betteraves persillées
- Filet de lieu jaune
- Macaroni au beurre
- Haricots verts persillade
- Sauce pesto
- Comté
- Crème dessert pistache
- PAIN COUPE

MARDI

Déjeuner

- Salade hawaïenne
- Assiette pamplemousse
- Salade compose
- Escalope poulet
- Boulette vegetal
- Purée
- Brocolis persillade
- Sauce provençale
- Bleu d'Auvergne
- Fruit de saison
- PAIN COUPE

MERCREDI

Déjeuner

- Tomate minosas
- Saucisse fumée
- Saucisse vegetal
- Penne regate
- Brocolis persillade
- Sau curry
- Gouda
- Fruit de saison
- PAIN COUPE

JEUDI

Déjeuner

- Assiette rosette
- Assiette de salami
- Céleri remoulade
- Chili Con Carne
- Chili vegetal
- Riz pilaf
- Carottes braisées
- Camembert
- Moelleux poire
- PAIN COUPE

VENDREDI

Déjeuner

- Emincé de chou rouge aux pommes
granny
- Salade vitalité
- Brocoli vinaigrette
- Paupiettes de veau sauce forestière
- Steak vegetal
- Pommes sautées
- Courgettes persillées
- Sauce forestière
- Yaourt aromatisé fermier
- Compote de pommes
- PAIN COUPE



Menus du 10 mars 2025 au 16 mars 2025

LUNDI

Déjeuner

Salade petit pois et pois chiche
Asperges blanche vinaigrette
Fondus d'artichaut vinaigrette
Steak haché sauce à l'échalotte
Steak végétale
Coquillettes
Chou fleur au beurre
Sauce aux échalotes
Liegeois aux fruits
Gaufre lieges
PAIN COUPE

MARDI

Déjeuner

Carotte rapées a l'orange
Coeur de palmier en salade
Concombre Arlequin
Saute porc a l'ananas
Omelette fromage
Semoule au beurre
Beignet brocoli
Rondelé nature
Corbeille de fruits
PAIN COUPE

MERCREDI

Déjeuner

Tartare de concombre et ananas
Saucisse fricadelle
Poisson meunier
Frites
Petits pois et carottes
Sauce mayonnaise
Fromage de chèvre
Corbeille de fruits
PAIN COUPE

JEUDI

Déjeuner

Oeufs durs mimosa
Champignons vinaigrette
Salade fromagere
Saute agneau aux poivrons
Boulette végétal
Perle de bie
Carottes Vichy
Saint Moret
Gâteau chocolat
PAIN COUPE

VENDREDI

Déjeuner

Salade coleslaw
Salade exotique
Courgette rapée
FILET DOS COLIN
Riz basmati
Poireaux a la creme
Yaourt aromatisé fermier
Corbeille de fruits
PAIN COUPE

Menus du 17 mars 2025 au 23 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade petit pois et pamplemousse	Salade océane	Asperges blanche vinaigrette	FEUILLETE COMTE	Artichaut vinaigrette
Cœur d'artichaud vinaigrette	Sardines à l'huile	Poisson meunier	Feuillete hot dog	Panais vinaigrette
Brocolis à l'échalote	Betteraves à la ciboulette	Macaroni au beurre	Crêpe champignons	Salade d'endive
Steak haché de poulet	Filet de hoki	Salade compose	Copie de Boeuf sauté aux olives	Copie de Tomates farcies maison
Omelette nature	Gratin dauphinois	Fromage blanc aux fruits	Poiss	Tomate vegetal
Macaroni au beurre	Salsifis persillade	Barre glacée mars	Riz pilaf	Semoule au beurre
Chou fleur au beurre	Sauce béarnaise	PAIN COUPE	Legume pot au feu	Legume ratatouille
Saint Moret	Camembert		Petits suisses	Sauce provençale
Yaourt nature sucré	Madeleine		Sal de fruit	Creme dessert chocolat
PAIN COUPE	PAIN COUPE		PAIN COUPE	Fruit de sal
				PAIN COUPE

Menus du 24 mars 2025 au 30 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Salade de pommes de terre Assiette pamplemousse Emincé de chou rouge aux pommes gratiny Saucisse de Toulouse aux oignons Filet de poisson blanc pané Macaroni au beurre Chou fleur au beurre Sauce béchamel Edam Fruit de saison PAIN COUPE	Déjeuner Salade de tomates Salade de poivrons Avocat créole Escalope poulet Steak végétale Blé Courgettes persillées Yaourt aromatisé fermier Salade de fruits exotiques PAIN COUPE	Déjeuner AVOCAT Paupiette de volaille Omelette fromage Gratin dauphinois Carottes Vichy Emmental Creme dessert cafe PAIN COUPE	Déjeuner Tomate au thon Concombre à la ciboulette Céleri rémoulade Paupiettes de veau sauce forestière Omelette piperade Semoule au beurre Tomate à la provençale Sauce béarnaise Gouda Donut chocolat PAIN COUPE	Déjeuner Salade de mache Coeur d'artichaud vinaigrette Salade de maïs et lentille Hamburger de boeuf Hamburger de poisson Frites Haricots verts à la tomate Mimolette Yaourt nature sucré PAIN COUPE

Menus du 31 mars 2025 au 06 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner Betteraves à l'échalote Pâté de campagne Assiette pamplemousse Escalope de porc Poisson Macaroni au beurre Petits pois et carottes Petits suisses Beignet pomme PAIN COUPE	Déjeuner Sala vitamine Taboule de chou fleur Céleri remoulade Goulash Boulette vegetal Beignet Frites Julienne de légumes Fromage blanc sucre Compote de pommes PAIN COUPE	Déjeuner Crêpe fromage Poisson meunier Frites Salade compose Yaourt nature sucré Barre glacée snickers PAIN COUPE	Déjeuner Menu varié Menu varié PAIN COUPE	Déjeuner Menu varié Menu varié PAIN COUPE