

Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ●● Boulettes d'agneau au coulis de tomates ● Semoule ● Tome grise ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ●● Parmentier de lentilles corail ● Salade de mâche ● Emmental ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote ● Cassoulet ●● du chef ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de légumes au fromage frais ● Farfalles ● Au curry de volaille ● Brie ● Fromage blanc au coulis de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâté de campagne, cornichon ●● Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux ● Riz pilaf ● Cantal ● Fruit de saison

Menus du 18 au 22 mars 2024

Du sarrasin à la ruche!

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Sauté de porc sauce coriandre ●● Pommes rissolées ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de boeuf vermicelle ● Poisson meunière au citron frais ● Julienne de légumes* ● Gouda ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes aux croûtons ● Steak haché ●● Purée de chou fleur ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Carotte rapée vinaigrette au miel ●● Filet de dinde au miel et curcuma ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse aux fruits ●● Gâteau breton au sarrasin et confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ●● Tarte fine à la patate douce* ● Salade verte ● Bûche laitière ● Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de m�che aux betteraves et échalotes ● Penne rigate ● Sauce cheddar ● Tome noire ● Compote de pommes aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle* ● Bœuf au paprika ● Carottes vichy ● Saint Paulin ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Omelette aux lardons ● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pâtes au maïs et surimi ● Poulet rôti ● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet ● Coulommiers ● Gâteau du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Retour de pêche sauce safranée ● Fondue de poireaux et blé tendre ● Petit suisse ● Fruit de saison

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

* Carottes, c leri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage cr�cy au cumin ● Paupiette de veau sauce champignons ● Frites ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● épinards crème curry et boulgour ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de carottes au radis blanc ● Chili sin carne aux lentilles ● Riz pilaf ● Saint Nectaire ● Crème pâtissière aux éclats de m&m's 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé au concombre et raisins blonds ● échine de porc rôtie, jus au thym ● Gratin de choux fleurs béchamel ● Bleuet des prairies ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



  Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n 2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e)   partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

  Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ●● Toast de rillettes de sardines ●● Boulettes de bœuf ●● Semoule et légumes printaniers* ●● Emmental ●● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ●● Sauté de dinde au chorizo ●● Petits pois ●● Camembert ●● Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de mâche aux œuf durs et croûtons ●● Lentilles corail à la provençale ●● Riz doré ●● Fromage ●● Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres crème à l'aneth ●● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ●● Salade verte ●● Petit suisse ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Carottes râpées vinaigrette ●● Omelette ●● Torsades sauce ketchup ●● Edam ●● Liégeois au chocolat

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de riz au thon ●● Jambon grillé à la dijonnaise ●● Duo de haricots persillés ●● Emmental ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves aux pommes ●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ●● Salade verte, vinaigrette au Xérés ●● Fromage blanc ●● Coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade multicolore* ●● Pilons de poulet marinés ●● Julienne de légumes ●● Fromage ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Radis beurre ●● Bœuf massalé ●● Riz basmati ●● Crème anglaise ●● Gâteau du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ●● Filet de poisson frais, crème citronnée ●● Boulgour aux carottes, curry basilic ●● Fromage de chèvre ●● Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.