

Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24 	mardi 25 	mercredi 26	jeudi 27 	vendredi 28 
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Macaronis Sauce Napolitaine Fromage* Tiramisu 	<ul style="list-style-type: none"> Minestrone Lasagne Bolognaise Salade verte Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Dips de carotte Sandwich dinde Chips Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza royale Salade verte Fromage* Panna cotta Coulis fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux noix et croûtons Filet de poisson frais à l'italienne Riz pilaf Petit suisse aux fruits Fruit de saison*

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Boulettes de bœuf sauce forestière Purée de pommes de terre Edam Yaourt fermier* 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Fajitas façon chili sin carne Salade verte Brie* Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes, cormichon Dos de colin au court bouillon Julienne de légumes, crème à l'ail Yaourt à la vanille Cookie 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois échine de porc rôtie, jus au thym Lentilles vertes aux carottes Tomme* Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage émincé de dinde sauce tandoori Haricots verts persillés Yaourt fermier sucré Fruit de saison*

*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

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 10 au 14 mars 2025

lundi 10

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade de m che, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison*

*Mozzarella, emmental, Cantal.

mardi 11

- Potage cr cy au cumin
- Cassoulet
- Saucisson à l'ail et chipolata
- Camembert*
- Fromage blanc confiture fraise

mercredi 12

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre et de céleri
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison*

BAMAKO

jeudi 13



- Taboulé de boulgour
- Poulet maf  aux carottes
- Riz aux épices
- B che laitière
- Melkert

vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison*

  la découverte des capitales!

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Salade de chou chinois*
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Emmental*
- Fruit de saison*

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- B euf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Saint Paulin
- Yaourt fermier*

mercredi 19

- Salade verte, vinaigrette au curry
- Omelette au jambon
- Potatoes
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 20

- Salade sombrero*
- Quiche aux blancs de poireau et curry
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Cantal*
- Compote de pommes aux amandes

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

vendredi 21

- Velouté de légumes
- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printanniers*
- Munster
- Fruit de saison*

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

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 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de chou fleur vinaigrette Tortillas de patatas à la mozarella Petit suisse Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Tarte fine au bœuf et patate douce° Salade verte, vinaigrette au miel Tomme des Pyrénées* Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes vermicelles Pilons de poulet marinés Épinards béchamel et riz doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés Gouda Gâteau du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson frais sauce Aurore Fondue de poireaux et boulgour Mimolette Fruit de saison*

* Pâte feuilletée, crème fraîche, bœuf, patate douce râpée, oignons, fromage râpé.

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Toast de rillettes de sardines Curry de volaille Petits pois carottes Brie* Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Crudités sauce huitres Poulpe mariné à l'encre Pommes de terres mi cuites Casu Marzu Groseille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au surimi Poulet rôti Petits pois au jus de poulet Emmental Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Bœuf massalé Riz basmati Tomme blanche* Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Parmentier aux lentilles verte et petits légumes° Salade verte, vinaigrette au Xéres Saint Nectaire* Yaourt fermier sucré

Chou chinois, fish and chips, edam et fruit de saison

*Carottes, céleri branche, oignons.

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 bœuf, 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.