



# Menus













## Semaine du 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Salade de blé  bio vinaigrette
				Œuf dur  bio à la florentine (épinards et béchamel) 
				Fromage frais tartare
				Fruit de saison au choix
























# Menus

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons vinaigrette	Betteraves vinaigrette 	Panais rémoulade aux pommes	Crêpe à l'emmental 	Taboulé
Merlu médaillon sauce curry 	Penne  bio légumes pois cassés et emmental 	Rôti de veau au jus Gratin de chou-fleur  bio et pommes de terre bio béchamel 	Sauté de dinde sauce chasseur  (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)	jambon de dinde 
Riz  bio	Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit	Haricot verts  bio à l'ail	Purée de lentilles corail
Emmental	Fruit de saison au choix	Compote pomme fraise	Fromage blanc et sucre	Point de brie
Mousse au chocolat au lait			Fruit de saison au choix	Tarte aux pommes 
















# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Brocolis</b>	
<p><b>Salade de pois chiche</b> Salade de lentilles </p> <p>Omelette sauce basquaise   (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)</p> <p>Riz  bio</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Endives  bio aux pommes vinaigrette <b>Mâche et betteraves</b>  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym  </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</b></p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>Parmentier de colin d'Alaska et carottes bio  </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Smoothie ananas passion</p>	<p><b>Soupe de légumes</b> </p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p><b>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</b> </p> <p>Fromage frais Saint morêt</p> <p>Banane  bio sauce chocolat</p>	<p><b>Chou rouge</b>  bio <b>vinaigrette framboise</b> Chou blanc vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Ratatouille et blé  bio</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>Tarte aux pommes Normandes</b> </p>



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Graine de courge</b>
<p><b>Salade de pommes de terre ciboulette</b>  Risetti au pistou</p> <p>Aiguillettes de poulet rôti au jus </p> <p>Chutney de courgettes bio </p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Radis beurre</b> Salade iceberg vinaigrette</p> <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  bio</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet framboise  <b>Beignet aux pommes</b> </p>	<p>Soupe de pois cassé</p> <p>Merguez au jus</p> <p>Semoule  bio et légumes couscous</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Panais rémoulade aux pommes</b> Céleri  bio rémoulade</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz  bio </p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p><b>Compote de pommes</b> Compote tous fruits</p>	<p>Salade verte et crumble <b>graines de courge</b> vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup </p> <p>Purée de salsifis</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Liégeois au chocolat</b></p>



# Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Découvrir pour mieux grandir











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Pomelos et sucre</b></p> <p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson)</p> <p>Macaronis  Bio semi complet</p> <p>Emmental</p> <p><b>Dessert lacté gélifié saveur vanille</b></p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Chou-fleur sauce ravigote</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil </p> <p>Brocolis  bio persillés et semou  bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées vinaigrette</p> <p>Roti de dinde sauce diable  (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)</p> <p>Purée de pommes de terre  bio</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Glace a l'eau aromatisé</p>	<p>Chou blanc et raisins secs</p> <p><b>Chou chinois vinaigrette</b></p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes  bio persillées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cake aux myrtilles</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Compote pomme pêche</b></p> <p>Compote de poire</p>



# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Repas de Printemps</b>	
FERIE	Concombre  bio vinaigrette Pomelos et sucre	Lentilles vinaigrette 	Tomates  bio au basilic vinaigrette Salade verte vinaigrette	Carottes  bio râpées vinaigrette Coleslaw
	Raviolis au saumon	Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau) 	Escalope de dinde 	Chili sin carne  (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)
	Fromage fondu vache qui rit	Ratatouille	Purée de pommes de terre  bio	Bleu d'Auvergne AOP 
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage frais aromatisé	Camembert	Fruit de saison au choix
	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison au choix	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat <i>Plan B: Brownie</i> 	


















# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts  bio vinaigrette</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille et blé  bio</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p>Aiguillette de poulet rôti au jus </p> <p>Riz  bio à l'indienne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Milk Shake poire cassis</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Croque-Monsieur au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes  bio</p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla</p> <p>Salade de tomate maïs vinaigrette</p> <p>Pennes  bio sauce tomate et lentilles façon bolognaise </p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio vinaigrette</p> <p>Carottes  bio râpées et oignons frits vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas <i>S/P: saucisse de volaille</i></p> <p>Frite</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>



# Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024
















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Macédoine vinaigrette</b> </p> <p>Haricots beurre à l'échalote </p> <p>Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gaufre au sucre <b>Gaufre liegeoise</b></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette </p> <p><b>Tomates bio</b> <b>ciboulette vinaigrette</b></p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate origan </p> <p>Carottes  bio persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres  bio sauce tzatziki</p> <p>Merlu médaillon sauce citron </p> <p>Courgettes  bio et Riz  bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc et confiture de fraise</p>	<p>Endives vinaigrette <b>Carottes  bio râpées vinaigrette</b></p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Macaronis  bio</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p><b>Compote pommes bio abricot</b> </p> <p>Compote pommes bio pêche </p>	<p><b>Crêpe à l'emmental</b> Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Fromage frais fraidou </p> <p>Fruit de saison au choix</p>





# Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Tomates  bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise 	Pâté de volaille	Carottes  bio râpées vinaigrette
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 	Rôti de bœuf au jus 	Sauce au thon et à la tomate	sauté de dinde jus aux herbes 
Cantal AOP 	Boulgour  bio	frite	Riz  bio	Haricots beurre 
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Bûche de lait mélange	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucré	Saint nectaire AOP 
	Compote pomme  bio abricot	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Smoothie pomme banane Et cigarette russe



# Menus de la Du 29 au 30 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Emincé de saumon sauce citron </p> <p>Semoule  bio</p> <p>Yaourt nature  bio et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pomelos</p> <p>Riz  bio curry de pois chiche, épinards et graines de courge  Bio </p> <p>Edam</p> <p>Tarte au chocolat </p>			

