



Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Bettraves au maïs ● Macaronis ● Sauce Cheddar ● Pomme ou ● Orange 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage au fromage frais ou ● Potage parmentier ● Cassoulet ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché sauce barbecue ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruit ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Perles au surimi sauce yaourt au citron ou ● Feuilleté au fromage ● Poulet rôti ● Petits pois au jus de poulet ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de poisson frais carottes et poireaux ● Riz pilaf ● Emmental ● Barre bretonne ou ● Gâteau du mois

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Carotte rapée à l'emmental ou ● Radis blanc rapé à l'emmental ● Boulettes de bœuf sauce forestière ● Purée de pommes de terre ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ou ● Velouté de légumes au fromage frais ● Chili sin carne ● Salade verte ou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cormichon ou ● Terrine de poisson ● Dos de colin à la crème ● Julienne de légumes ● Yaourt vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Lentilles vertes aux carottes ● Camembert ● Liégeois vanille ou ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Fromage ● Compote de pomme ou ● Banane

*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) 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 10 au 14 mars 2025

lundi 10

- Bolognaise de lentilles
- Farfalles
- Camembert
- Compote
- ou
- Fruit de saison

*Mozzarella, emmental, Cantal.

mardi 11

- Soupe de tomates, vermicelle°
- ou
- Bouillon de légumes, vermicelle
- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

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

mercredi 12

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre et de céleri
- Salade de fruit
- ou
- Fruit de saison

BAMAKO

jeudi 13

- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Flan vanille
- ou
- Tarte coco

MALI

A la découverte des capitales!

vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- ou
- Chou chinois au maïs
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Pâtes tortis
- Sauce napolitaine
- Emmental
- Compote pomme bananes
- ou
- Fruit de saison

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- ou
- Terrine de légumes
- Bœuf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 19

- Omelette sauce ketchup
- Potatoes
- Potatoes
- Mousse café
- ou
- Mousse au chocolat

jeudi 20

- Salade sombrero°
- ou
- Salade de blé aux carotte
- Quiche aux saumon
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Compote de pommes aux amandes

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

vendredi 21

- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printanniers°
- Munster
- Salade de fruits au sirop
- ou
- 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) 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 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 ou Taboulé aux petits légumes Tortillas de patatas à la mozarella Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine au bœuf et patate douce* Salade verte, vinaigrette au miel Tomme des Pyrénées Crème à la pistache ou Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes vermicelles ou Potage au fromage frais Pilons de poulet marinés Épinards béchamel et riz doré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés/pomme vapeur Gouda Crepe sucré ou Gâteau du mois 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette ou Chou blanc rapé vinaigrette Filet de poisson frais fondue de poireaux Boulgour Fromage blanc

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

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 au brie et herbes de provence ou Feuilleté au fromage Curry de volaille Petits pois carottes 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"> Céleri râpé, sce fromage blanc à la moutarde ou Macedoine vinaigrette Pizza royale Salade verte Fromage frais coulis de exotique 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé Riz basmati Tomme blanche Compote ou Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes ou Concombre vinaigrette au citron Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* Salade verte, vinaigrette au Xéres Yaourt fermier sucré

Fish and chips, Edam, fruits de saison ou compote pomme poire

*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.