

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 3 fromages ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy au cumin ● Cassoulet ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Perles au surimi sauce yaourt au citron ● Poulet rôti ● Petits pois au jus de poulet ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de mimolette et croûtons ● Colombo de poisson frais ● Riz pilaf aux carottes ● Gâteau d'anniversaire 

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 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 au fromage frais ● Chili sin carne ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Dos de colin sauce tomate ● Julienne de légumes ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Échine de porc rôtie à la bretonne ● Lentilles vertes aux carottes ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine au fromage de chèvre et origan ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Fruit de saison

*Carottes, radis blanc, dés d'emmental vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Fruit de saison

*Mozzarella, emmental, Cantal.

mardi 11

- Soupe de tomates, vermicelle°
- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Crème dessert vanille aux éclats de spéculoos

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

mercredi 12

- Feuilleté au fromage
- Cordon bleu
- Purée de carotte
- Fruit de saison

BAMAKO jeudi 13



- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Melkert

MALI

À la découverte des capitales!

vendredi 14

- Betteraves aux dés de mimolette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Salade de risetti°
- Pâtes tortis
- Sauce thon et tomate
- Fruit de saison

* Chou chinois, dés d'emmental, vinaigrette au balsamique.

mardi 18

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

mercredi 19

- Omelette au jambon
- Potatoes
- Fromage
- Flan au caramel

jeudi 20

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

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

vendredi 21

- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printaniers°
- Saint Nectaire
- 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, oeu
- 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

- Pâté de foie, cornichon
- Tarte fine au bœuf et patate douce°
- Salade verte, vinaigrette au miel
- Crème à la vanille

mardi 25

- Taboulé de chou fleur vinaigrette
- Tortillas de patatas
- à la mozarella
- Fruit de saison

mercredi 26

- Pilons de poulet marinés
- Riz doré
- Camembert
- Fruit de saison

jeudi 27

- Salade multicolore°
- Râgout de porc sauce coriandre
- Haricots beurre persillés
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 28

- Filet de poisson frais fondue de poireaux
- Boulgour
- Mimolette
- Fruit de saison

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

*Tortis aux légumes, mais, gouda, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31

- Toast au brie et herbes de provence
- Curry de volaille
- Petits pois carottes
- Ananas au sirop

mardi 1

- Poulpe mariné à l'encre
- Pommes de terre mi-cuites
- Casu Marzu 
- Groseille

Fish and chips, Edam et Fruits de saison

mercredi 2

- Pizza royale
- Salade verte
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 3

- Bœuf massalé
- Riz pilaf
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

vendredi 4

- Concombres, crème à l'aneth
- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°
- Salade verte, vinaigrette au Xéres
- Yaourt fermier sucré

*Carottes, céleri branche, oignons.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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.