

## Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes d'agneau au coulis de tomates</li> <li>Semoule</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*</li> <li>Salade de mâche</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mêlée balsamique</li> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes au fromage frais</li> <li>Farfalles</li> <li>Au curry de volaille</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fromage blanc au coulis de fruits</li> </ul>

\* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

\* Salade verte, dés de fromage, échalote, vinaigrette abalsamique

## 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"> <li>Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>Râgout de porc sauce coriandre</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de boeuf vermicelle</li> <li>Poisson meunière au citron frais</li> <li>Julienne de légumes*</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes aux croûtons</li> <li>Steak haché</li> <li>Purée de chou fleur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde au miel et curcuma</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Cantal</li> <li>Gâteau breton au sarrasin et confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)</li> <li>Quiche à la patate douce</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

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

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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"> <li>Salade de mâche aux betteraves et échalotes</li> <li>Penne rigate</li> <li>Sauce cheddar</li> <li>Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de tomates, vermicelle*</li> <li>Bœuf au paprika</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette aux lardons</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes au fromage et surimi</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson frais sauce safranée</li> <li>Fondue de poireaux et blé tendre</li> <li>Mimolette</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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

## Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Frites</li> <li>Bleuet des prairies</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves ciboulette</li> <li>Poisson pané</li> <li>Épinards crème curry</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de carottes au radis blanc</li> <li>Fajitas façon chili sin carne</li> <li>Salade verte</li> <li>Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé au concombre et raisins blonds</li> <li>Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>Gratin de choux fleurs béchamel</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### 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.

## Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes de bœuf</li> <li>Semoule et légumes printaniers*</li> <li>Munster</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Sauté de dinde au chorizo</li> <li>Petits pois</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux œuf durs et croûtons</li> <li>Lentilles corail à la provençale</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre au thon</li> <li>Salade verte</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette</li> <li>Torsades sauce ketchup</li> <li>Edam</li> <li>Ananas</li> </ul>

\* 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"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Jambon grillé à la dijonnaise</li> <li>Duo de haricots persillés</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème à l'aneth</li> <li>Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*</li> <li>Salade verte, vinaigrette au Xérés</li> <li>Smoothie banane fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basmati</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Filet de poisson frais, crème citronnée</li> <li>Boulgour aux carottes, curry basilic</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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

\* Mozzarella, cantal, cheddar.

\* Tortis aux légumes, dés de fromage, maïs, ciboulette, vinaigrette.

\* Chou chinois, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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