

Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Gratin de macaronis Au curry de pois chiches* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Bœuf massalé Riz basamati Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Pilons de poulet rôtis Chou fleur béchamel Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de risetti au surimi Rôti de porc sauce au thym Julienne de légumes* Yaourt fermier aromatisé

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

* Chou chinois, gouda, vinaigrette au xérès.

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

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Frites Bleuet des prairies Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate vermicelle* Poulet rôti Petits pois aux oignons Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Cassoulet Du chef Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette du pêcheur aux carottes Blé tendre Tome noire Compote de pommes au miel et amandes

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

* Emmental, mozzarella, Cantal.

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 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et mimolette, vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Épinards crème curry Smoothie à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pdt à la mozzarella Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Kig* Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, emmental, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Râgout de porc à la coriandre Haricots verts persillés Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental et croûtons Poisson meunière sauce tartare Purée de patate douce Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Langue de bœuf sauce piquante Pâtes Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail au cumin* Quiche aux poireaux Salade verte, vinaigrette au xérès Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Haut de cuisse de poulet mariné Semoule aux légumes printaniers* Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, poireaux, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Curry de dinde au lait de coco Riz créole et brocolis Cantal Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Boulettes de bœuf Haricots blancs à la tomate Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Margherita Échine de porc rôtie Petits pois aux oignons Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Omelette Penne rigate sauce ketchup Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette Carottes vichy Vache picon Semoule au lait vanillé

* Carottes, céleri rave, edam, vinaigrette.

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 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 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none"> ● Farfalles ● Sauce carbonara ● Tome Catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Crumble ● de carottes au cumin ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, féta, olives et vinaigrette au Xérès ● Émincé de porc Tandoori ● Blé tendre ● Gâteau d'anniversaire 



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.