

Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy au cumin Macaronis Sauce aux fromages Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Cassoulet Saucisson à l'ail et saucisse fumée Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché sauce barbecue Pommes rissolées Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Perles au surimi sauce yaourt au citron Filet de 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 carottes et poireaux Riz pilaf 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"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes de bœuf sauce forestière Purée de pommes de terre Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de rapés a l'emmental Fajitas façon chili sin carne Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes, cormichon Dos de colin au court bouillon Julienne de légumes, crème à l'ail Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Échine de porc rôtie, jus au thym Lentilles vertes aux carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage 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, 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

- Macedoine mayonnaise
- 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 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
- Fruit de saison

BAMAKO jeudi 13

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

MALI

À la découverte des capitales!

vendredi 14

- Betteraves aux dés de mimolette
- Dos de colin sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Carottes rapées vinaigrette à l'orange
- Pâtes tortis
- Sauce tomate au thon
- 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

- Salade verte, vinaigrette au curry
- Omelette au jambon
- Potatoes
- Mousse au chocolat

jeudi 20

- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Flammenkuche
- 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, 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 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur vinaigrette Tortillas de patatas à la mozarella Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Tarte fine au bœuf et patate douce° Salade verte, vinaigrette au miel Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes vermicelles Pilons de poulet marinés Épinards béchamel et riz doré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce Aurore Fondue de poireaux et boulgour Mimolette Fruit de saison

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

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

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 Curry de volaille Petits pois carottes Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Poulpe mariné à l'encre Pommes de terre mi-cuites Casu Marzu Groseille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé, sce fromage blanc à la moutarde Pizza royale Salade verte Smoothie mangue banane 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé Riz basmati Tomme des Pyrénées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 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, 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.