

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 Cheddar ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Cassoulet ● A la chipolatas ● Camembert ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potag crécy au cumin ● Steak haché sauce barbecue ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pâtes au surimi ● Poulet rôti ● Petits pois au jus ● Emmental ● 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 ● Fromage ● 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* ● Boulettes de bœuf sauce forestière ● Purée de pommes de terre ● Edam ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois ● Fajitas façon chili sin carne ● Salade verte ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cormichon ● Dos de colin au court bouillon ● Julienne de légumes ● Yaourt à la vanille ● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Lentilles vertes aux carottes ● Tomme grise ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Fromage ● Yaourt fermier sucré

*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

- Betteraves
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

*Mozzarella, emmental, Cantal.

mardi 11

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Tomme Montcadi
- 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
- Fromage
- Fromage blanc confiture

BAMAKO jeudi 13

MALI

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

A la découverte des capitales!

vendredi 14

- Radis beurre
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Macédoine de légumes
- Pâtes tortis
- Sauce Napolitaine
- Emmental
- Fruit de saison

*Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

mardi 18

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

mercredi 19

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

jeudi 20

- Salade sombrero*
- Quiche Lorraine
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Cantal
- Compote de pommes

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

vendredi 21

- Velouté de légumes
- Boulettes d'agneau
- Semoule
- Munster
- Fruit de saison

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"> Salade de chou blanc Omelette Pomme de terre Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Pizza Texane Salade verte, vinaigrette au miel Tomme des Pyrénées Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes vermicelles Pilons de poulet marinés Épinards béchamel Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés Gouda Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson frais aux poireaux Boulgour Mimolette Fruit de saison

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

*Tortis aux légumes, maïs, 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 de rillettes de sardines Curry de volaille Carottes Brie Ananas 	<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 Pizza royale Salade verte Smoothie Mangue banane 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Bœuf massalé Riz basmati Tomme blanche Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* Salade verte, vinaigrette au Xéres Saint Nectaire 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 **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.