

**Menus du 24 au 28 f vrier 2025**

lundi 24 	mardi 25 	mercredi 26	jeudi 27 	vendredi 28 
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves au ma�s</li> <li> Macaronis</li> <li> Sauce Napolitaine</li> <li> Fromage*</li> <li> Tiramisu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Minestrone</li> <li> Lasagne</li> <li> Bolognaise</li> <li> Salade verte</li> <li> Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Dips de carotte</li> <li> Sandwich dinde</li> <li> Chips</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pizza royale</li> <li> Salade verte</li> <li> Fromage*</li> <li> Panna cotta</li> <li> Coulis fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade aux noix et cro�tons</li> <li> Filet de poisson frais à l'italienne</li> <li> Riz pilaf</li> <li> Petit suisse aux fruits</li> <li> Fruit de saison*</li> </ul>

**Menus du 3 au 7 mars 2025**

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpés*</li> <li> Boulettes de bœuf sauce forestière</li> <li> Purée de pommes de terre</li> <li> Edam</li> <li> Yaourt fermier*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velout� de légumes au fromage frais</li> <li> Fajitas façon chili sin carne</li> <li> Salade verte</li> <li> Brie*</li> <li> Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rillettes, cormichon</li> <li> Dos de colin au court bouillon</li> <li> Julienne de légumes, crème � l'ail</li> <li> Yaourt � la vanille</li> <li> Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chou chinois</li> <li> �chine de porc rôtie, jus au thym</li> <li> Lentilles vertes aux carottes</li> <li> Tomme*</li> <li> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté au fromage</li> <li> �minc� de dinde sauce tandoori</li> <li> Haricots verts persillés</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> <li> Fruit de saison*</li> </ul>

\*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)   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 m che, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison\*

\*Mozzarella, emmental, Cantal.

**mardi 11**

- Potage cr cy au cumin
- Cassoulet
- Saucisson à l'ail et chipolata
- Camembert\*
- Fromage blanc confiture fraise

**mercredi 12**

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre et de céleri
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison\*

**BAMAKO**

**jeudi 13**



- Taboulé de boulgour
- Poulet maf  aux carottes
- Riz aux épices
- B che laitière
- Melktert

**vendredi 14**

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison\*

**  la découverte des capitales!**

**Menus du 17 au 21 mars 2025**

**lundi 17**

- Salade de chou chinois\*
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Emmental\*
- Fruit de saison\*

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

**mardi 18**

- Pâté de campagne, cornichon
- B euf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Saint Paulin
- Yaourt fermier\*

**mercredi 19**

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

**jeudi 20**

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

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

**vendredi 21**

- Velouté de légumes
- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printanniers\*
- Munster
- 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 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)   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"> <li>Taboulé de chou fleur vinaigrette</li> <li>Tortillas de patatas à la mozarella</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie, cornichon</li> <li>Tarte fine au bœuf et patate douce°</li> <li>Salade verte, vinaigrette au miel</li> <li>Tomme des Pyrénées*</li> <li>Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes vermicelles</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Épinards béchamel et riz doré</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore°</li> <li>Râgout de porc sauce coriandre</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Gouda</li> <li>Gâteau du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li>Fondue de poireaux et boulgour</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>

\* 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"> <li>Toast de rillettes de sardines</li> <li>Curry de volaille</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Brie*</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crudités sauce huitres</li> <li>Poulpe mariné à l'encre</li> <li>Pommes de terres mi cuites</li> <li>Casu Marzu</li> <li>Groseille</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles au surimi</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois au jus de poulet</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basmati</li> <li>Tomme blanche*</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Parmentier aux lentilles verte et petits légumes°</li> <li>Salade verte, vinaigrette au Xéres</li> <li>Saint Nectaire*</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>

Chou chinois, fish and chips, edam et fruit de saison

\*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.