

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

68% fait maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& l'Éveil

Semaine du 24 février au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Salade haricots rouge maïs	Carotte râpée		Céleri vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat	Cordon bleu (poisson sans viande)	Quenelles de poisson et sa sauce crémeuse		Croque Fromage	Petit salé (poisson pané)
Garniture	Pâtes	Blé		Salade verte	Lentilles
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Bâtonnet de glace	Fruit

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

93%
fait
maison
cette semaine

enfance
& PLURIEL & l'ÉVEIL

Semaine du 03 au 07 mars 2025

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Concombre à la crème	Brocolis vinaigrette		salade de boulgour, petits légumes, maïs	Chou fleur mimosa
Plat	Pizza Bolognaise (pizza légumes)	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola
Garniture	salade verte	Riz pilaf		Carottes Vichy	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
Dessert	salade de fruits	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos		Fruit	Gâteau chocolat



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

57%
fait
maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& l'Éveil

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Radis beurre	salade de pomme de terre Haricots vert ciboulette		salade verte ananas agrumes	Feuilleté fromage
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon (Gratin de pâte aux légumes)	Cabillaud Sauce curry		Poulet Rôti Et son jus	Risotto aux poireaux
Garniture		Julienne de légumes		Frites	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
Dessert	Compote	Poires chocolat		Fruit	Clafoutis aux fruits



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
fait
maison
cette semaine

enfance
& PLURIEL
& l'ÉVEIL

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Velouté de légumes		Pâté de foie (Œuf dur)	Taboulé aux herbes
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Nuggets		Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz	Haricots beurre persillés			Carottes vichy
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Semoule au lait caramel		Fruit	Ile flottante



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
fait
maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& l'ÉVEIL

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Salade verte crudité		Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche	Chèvre chaud
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages		Assiette lamelles de kebab sauce kebab (poisson pané)	Beignets de poisson
Garniture	Riz créole	Végétarien		Frites	Purée de carottes
Fromage	Fromage	Petit suisse			Fromage
Dessert	Fruit	Pomme au caramel		Beignet aux pommes	Fruit



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

83%
fait
maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
& l'ÉVEIL

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette	Saucisson à l'ail (carottes râpées)			Salade de blé tomates concombre
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson			Quiche de carottes emmental au curry
Garniture	Gratin de chou fleur pomme de terre	Salade verte			Salade verte Vegetarien
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Salade de fruits			Gâteau citron

fermeture



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison