

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

58%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Betteraves et maïs	Bouillon de légumes aux vermicelles	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	Céleri vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque-monsieur
Garniture	Petits pois	et patate douce au gorgonzola	Semoule de couscous	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse <i>Vegetarien</i>	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Gâteau au citron	Crème au chocolat	Fromage blanc Au miel	Bâtonnet de glace
Goûter	Biscuit Lait Compote	Marbré Compote de fruits Lait	Pain Fromage Fruit	Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit	Pain beurre Banane Lait

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

68%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 03 au 07 mars 2025

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Flan de légumes	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon	Duo de carottes et céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade de Batavia	Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit <i>Végétarien</i>	Quartier de pomme caramélisée brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Œuf au lait	Clafoutis aux fruits
Goûter	Biscuit Compote Lait	Marbré Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt	Fruit Pain Fromage	Madeleine Fromage blanc Fruit

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

67%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Rosette cornichon	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Gratin de pâte	Cabillaud Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème	Risotto	Poulet Rôti
Garniture	aux dés de jambon	Julienne de légumes	Brocolis	aux poireaux <i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote Fruit	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Brioche perdue
Goûter	Moelleux au fromage blanc Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Compote Mini croissant Fruit	Gâteau aux pommes Compote Lait

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%  
cette semaine  
fait maison



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	Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie	Terrine de saumon sauce cocktail
Plat	Chili Sin Carne	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé	Blanquette de veau
Garniture	Riz <b>Végétarien</b>	Salade verte	Haricots beurre persillés	à la crème ciboulette	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta Et son coulis	Salade de fruits frais
Goûter	Biscottes Confiture Lait	Madeleine Fromage blanc Fruit	Compote Pain Fromage	Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat Pain Confiture

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%  
cette semaine  
fait  
maison



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	Haricots blancs en vinaigrette	Chèvre chaud	Salade de pâtes au surimi	<b>Menu Fast Food</b> Salade verte emmental
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Beignets de poisson	Sauté de porc au cola	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	Salade <b>Végétarien</b>	Purée de carottes pommes de terre	Chou de Bruxelles	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Beignet aux pommes
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Moelleux fraise Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat Lait Fruit	Biscottes Confiture Fromage

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

52%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 <sup>er</sup> avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette	Salami cornichon	Feuilleté au fromage	Taboulé aux herbes	Salade croutons fromage vinaigrette
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de poisson	Chipolatas	Quiche de carottes emmental au curry	Pennes à la bolognaise
Garniture	Gratin de chou fleur	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois à la vanille Fruit	Crème caramel	 Gâteau au citron	Compote
Goûter	Palmiers Yaourt Fruit	Pain Fromage Compote	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Pain d'épice Petit suisse Fruit	Pain Confiture Yaourt

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

56%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail et beurre	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Filet poisson Sauce moutarde	Jambon blanc	Burritos bolognaise	Farfalles À la carbonara
Garniture	Pommes rissolées	Épinards à la crème	Purée	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Fruit	Crème à la vanille	Gâteau maison
Goûter	Compote Madeleine lait	Yaourt Gaufrette Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait au chocolat Fruits	Pain Confiture Lait

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

64%  
fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé	<i>Repas de pâques</i> Betteraves mimosa
Plat	Sauté de dinde marengo	Gratin de légumes au fromage	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Burger de veau ketchup	Pâté de Pâques
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte <i>Végétarien</i>	Salade verte carotte râpée tomate	Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques au chocolat
Goûter	Compote Madeleine lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Confiture Lait

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