



Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douces	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	Au gorgonzola <i>Vegetarien</i>	Semoule de couscous	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Crème au chocolat	Fromage blanc au miel	Bâtonnet de glace
Goûter			Pain yaourt 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



Semaine du 03 au 07 mars

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette	Mousse de brocolis	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc	Salade de blé, tomate, 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	Quartier de pomme caramélisée brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Clafoutis aux fruits	Fruits
Goûter			Biscotte Confiture fromage	 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



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	Cake au fromage	Rosette beurre	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème	Risotto aux poireaux	Poulet Rôti
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Brioche perdue	Fruits
Goûter			Madeleine Fromage blanc 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



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, maïs et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie	céleri remoulade
Plat	Chili Sin Carne	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz <i>Végétarien</i>	Salade verte	Haricots beurre persillés		Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Fruits
Goûter			Sirop Pain Fromage	 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



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	Haricot blanc en vinaigrette	Chèvre chaud	Salade de pâtes au surimi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Beignets de poisson	Sauté de porc au caramel	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	Salade Végétarien	Purée de carottes pommes de terre	Haricots verts	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Beignets pomme	Fruits
Goûter			Moelleux fraise Fromage blanc 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



Semaine du 31 au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette 🌿	Salami cornichon	Feuilleté au fromage	Taboulé aux herbes 🌿	Salade crouton fromage vinaigrette 🌿
Plat	Aiguillette de poulet à la crème 🌿	Brandade de Poisson 🌿	Chipolatas	Quiche de carottes emmental au curry 🌿	Pennes Bolognaise 🌿
Garniture	Gratin de chou fleur 🌿	Salade verte 🌿	Haricots verts 🌿	Salade verte Végétarien 🌿	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 🌿	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille Fruit	Crème Caramel	Gâteau au chocolat 🌿	Compote
Goûter			Gâteau au yaourt Lait 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




Semaine du 07 au 11 avril 2025

	Lundi 07 avril	Mardi 08 avril	Mercredi 09 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimollette	Saucisson à l'ail et beurre	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette	Salade de chou rouge vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Filet poisson sauce moutarde	Jambon blanc	Burritos bolognaises	Farfalles à la carbonara
Garniture	Pommes rissolées	Epinard à la crème <i>Végétarien</i>	Purée	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Fruit	Crème vanille	Gâteau maison
Goûter			Pain Fromage 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



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 🌿	Repas de pâques 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 🌿	Salade verte carotte râpée tomate 🌿	Courgettes poêlées 🌿	Salade verte 🌿
Fromage	Petit suisse	Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques au chocolat 🌿
Goûter			Pain Fromage 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