

Menu

Semaines

du 11 mars 2024
au 15 mars 2024

du 18 mars 2024
au 22 mars 2024



le Chef

vous souhaite

Un Bon appétit!



Origines produits

Volaille locale

Porc local

Pain local

Légende

Végétarien

Produit issu
de l'agriculture
biologique

Lundi 11 mars 2024

Crêpe au fromage
Steak haché au poivre
Purée
Fruit

Mardi 12 mars 2024

Salade de perles au surimi
Mijoté de porc à la sauge
Haricots verts
Yaourt aux fruits



Mercredi 13 mars 2024

Wrap de crudités
Pâtes napolitaines
Pain perdu

Jeudi 14 mars 2024

Carottes râpées
Poulet Basquaise
Riz
Abricot crème anglaise

Vendredi 15 mars 2024

Potage de légumes
Dos de colin tandoori
Ratatouille
Gâteaux au chocolat

Lundi 18 mars 2024

Betteraves aux échalottes
Jambon grill à la moutarde
Petits pois à la française
Fruit



Mardi 19 mars 2024

Oeuf mayonnaise
Capelettis aux fromages
Salade verte
Fromage blanc

Mercredi 20 mars 2024

Salade iceberg aux 2 fromages
Paupiette de veau aux champignons
 Boulgour aux herbes
Compote de fruits

Jeudi 21 mars 2024

Céleri remoulade
à la graine de moutarde
Filet dinde au bleu
Frites
Crème chocolat noisette au lait

Vendredi 22 mars 2024

Piémontaise
Filet de poisson aux graines
Mélange de légumes
Poirier



Menu

Semaines

du 25 mars 2024
au 29 mars 2024

du 1er avril 2024
au 5 avril 2024



le Chef

vous souhaite

Un Bon appétit!



Origines produits

Volaille locale	
Porc local	
Pain local	

Légende

Végétarien	
Produit issu de l'agriculture biologique	

Lundi 25 mars 2024

Rillettes
Sauté de dinde louisiane
Mélange de légumes oubliés
Fruit



Mardi 26 mars 2024

Duo de carottes
Hachis végétarien
Salade verte
Crème onctueuse aux spéculos

Mercredi 27 mars 2024

Salade printanière
Nuggets de poulet
 Pommes au four
Salade de fruits



Jeudi 28 mars 2024

Salade Salpicao
Fedjoad
Riz
Quindim



Vendredi 29 mars 2024

Terrine de légumes crème samourai
Filet de lieu sauce thaï
 Chou fleur au gratin
Pain perdu



Lundi 1er avril 2024

FÉRIÉ

Mardi 2 avril 2024

Macédoine de légumes
Dos de colin meunière
Blé aux poivrons
 Crème dessert à la vanille

Mercredi 3 avril 2024

Concombre sauce bulgare
Quiche lorraine
Salade verte
Yaourt vanille

Jeudi 4 avril 2024

Coleslaw
Rôti de porc à la crème chorizo
Pommes grenailles
Fruit

Vendredi 5 avril 2024

Cervelas vinaigrette
Escalope de dinde à la crème
Duo de haricots
Flan patissier

Menu

Semaines



du 8 avril 2024
au 12 avril 2024

du 15 avril 2024
au 19 avril 2024


Lundi 8 avril 2024

Salade de chou au jambon et fromage
Mijoté de porc aux épices douces
Lentilles
Fruit 



Mardi 9 avril 2024

Salade de blé au thon
Boeuf bourguignon
Carottes sautées 
Yaourt sucré 

Mercredi 10 avril 2024

Salade de tomates
Poulet rôti à l'américaine
Mélange de légumes
Riz au lait 



Jeudi 11 avril 2024

 Carottes rapées au citron
Brandade de poisson
Salade verte 
Douceur framboise chocolat blanc


Vendredi 12 avril 2024

Friand fromage
Coucous aux légumes et
pois chiches en boulette
Semoule 
Salade de fruits


Lundi 15 avril 2024

 Céleri aux pommes
Sauté de porc printanier
 Boulgour aux légumes
Fruit


Mardi 16 avril 2024

Terrine de légumes
Poulet à l'estragon
Frites
 Crème chocolat au lait


Mercredi 17 avril 2024

Taboulé oriental 
Rôti de veau soubise
Poêlée forestière
Brioche au chocolat

Jeudi 18 avril 2024

Salade de chou chinois
 Pâtes aux fromages et
lentilles corail au curry
Gâteau aux amandes

Vendredi 19 avril 2024

Duo de saucissons
Calamars à la romaine
 Riz bohémien
Compote de fruits

Origines produits

Volaille locale 

Porc local 

Pain local 

Légende

Végétarien 

Produit issu
de l'agriculture
biologique 