

### Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce Cheddar</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy au cumin</li> <li>● Cassoulet</li> <li>● Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cordon bleu sauce barbecue</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>● Colombo de poisson frais carottes et poireaux</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Crème anglaise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </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>

### 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 aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Veluté 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 à l'ail</li> <li>● Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Lentilles vertes aux carottes</li> <li>● Tomme grise</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Émincé 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) 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.

### Menus du 10 au 14 mars 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	BAMAKO jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°</li> <li>● Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates, vermicelle°</li> <li>● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Tomme Montcadi</li> <li>● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>● Purée de pomme de terre et de céleri</li> <li>● Fromage blanc confiture</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé de boulgour</li> <li>● Poulet mafé aux carottes</li> <li>● Riz aux épices</li> <li>● Bûche laitière</li> <li>● Melktert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Retour de pêche sauce crème citronnée</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Mozzarella, emmental, Cantal.

\*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

A la découverte des capitales!

### Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois°</li> <li>● Pâtes tortis</li> <li>● Sauce tomate aux câpres et thon</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Gratin de chou fleur aux pommes de terre</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette au jambon</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade sombrero°</li> <li>● Quiche aux blancs de poireau et curry</li> <li>● Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>● Cantal</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Boulettes d'agneau</li> <li>● Semoule et légumes printanniers°</li> <li>● Tomme catalane</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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

\* 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) 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.



### 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> 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 d'anniversaire </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> Céleri râpé, sce fromage blanc à la moutarde</li> <li> Pizza royale</li> <li> Salade verte</li> <li> Smoothie</li> <li> Mangue banane</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 corail et petits légumes*</li> <li> Salade verte, vinaigrette au Xéres</li> <li> Saint Nectaire</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\*Carottes, céleri branche, oignons.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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) 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.