

Menus du 24 au 28 février 2025

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

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf sauce forestière ● Purée de pommes de terre ● Edam ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Veluté de légumes au fromage frais ● Fajitas façon chili sin carne ● Salade verte ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cormichon ● Dos de colin au court bouillon ● Julienne de légumes, crème à l'ail ● Cookie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Lentilles vertes aux carottes ● Tomme grise ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison

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

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

* 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"> Taboulé de chou fleur vinaigrette Tortillas de patatas à la mozarella Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Tarte fine au bœuf et patate douce* Salade verte, vinaigrette au miel Tomme des Pyrénées Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pilons de poulet marinés Épinards béchamel et riz doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Râgout de porc sauce coriandre Haricots verts persillés Gouda Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson frais sauce Aurore Fondue de poireaux et boulgour Mimolette Fruit de saison

* 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"> Toast de rillettes de sardines Curry de volaille Petits pois carottes Brie Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Crudités sauce huitres Poulpe mariné à l'encre Pommes de terres mi cuites Casu Marzu  Groseille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé, sce fromage blanc à la moutarde Pizza royale Salade verte Smoothie Mangue banane 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Bœuf massalé Riz basmati Tomme blanche Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* Salade verte, vinaigrette au Xéres Saint Nectaire Yaourt fermier sucré

*Carottes, céleri branche, oignons.

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 **bœuf**, 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.