

Menus du Lundi 04 au Vendredi 08 Mars 2024



LUNDI

- Entrée
- Plat Principal
- Légumes/ Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Menu Végétarien

Salade composée + dés de fromage

Pâtes à la tomates

Fromage blanc et coulis

MARDI

Carottes râpées

Carbonade flamande

P.D.T. sautées

Fromage

Fruit

JEUDI

Velouté de légumes

Pilons de poulet

Haricots verts

Fromage

Gâteau

VENDREDI

Saucisson

Beignets de calamars

Brocolis

Yaourt

Nature



Menus du Lundi 11 au Vendredi 15 Mars 2024

LUNDI

- Entrée
- Plat Principal
- Légumes/ Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade verte + dés de fromage

Hachis Parmentier

Cocktail de fruits

MARDI

Céleri et carottes

Sauce

Lentilles

Fromage

Gâteau

JEUDI

Surimi

Blanquette de veau

Riz

Fruit

VENDREDI

Menu Végétarien

Potage

Pépites à l'emmental

Gratin de courgettes

Yaourt aux fruits

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits & légumes

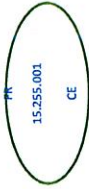


- Fait maison
- Viande Française
- Produit local
- Produit frais
- Légumes
- Volaille Française
- Produit congelé
- Conserves
- Produits Bio
- Féculent

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.










Menus du Lundi 18 au Vendredi 22 Mars 2024




LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert



Hamburger    


Frites   


Glace 


MARDI

Menu végétarien

Salade de riz  

sans thon 

Tarte au fromage 

Fruit 

JEUDI

Salade verte 

Tagliatelles  

au saumon 

Gâteau 

au yaourt 

VENDREDI

Salade de pâtes 

façon César 

Emincée de dinde  

au miel 

Carottes Vichy  



Compote 


Menus du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2024






LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert


Soupe de vermicelles  



Sauté de porc 


Haricots verts  

Fruit 

MARDI

Couscous 

Chipo/Merguez  

Pêche melba 

JEUDI

Salade verte 

et fromage  

Ravioli 

Yaourt 

VENDREDI

Menu végétarien











Betterave 

Risotto au Potiron 

Roulé à la Fraise 

✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposées par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



- Fait maison 
- Viande Française 
- Produit local 
- Produit frais 
- Légumes 
- Volaille Française 
- Produit congelé 
- Conserves  
- Produits Bio 

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

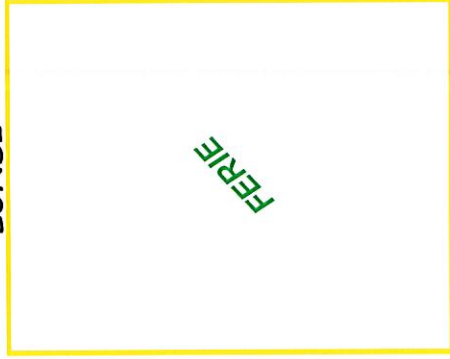


Menus du Mardi 02 au Vendredi 05 Avril 2024



LUNDI

- Entrée
- Plat Principal
- Légumes/ Féculent
- Produit laitier
- Dessert



MARDI

- Menu Végétarien
- Macédoine
- Gratin
- Dauphinois
- Crème dessert et biscuit

JEUDI

- Rougail saucisse et riz
- Fromage
- Gâteau à l'ananas

VENDREDI

- Pizza
- Jambon/Fromage
- Poisson pané
- Haricots verts
- Fromage blanc et coulis



LUNDI

- Entrée
- Plat Principal
- Légumes/ Féculent
- Produit laitier
- Dessert

- Potage de vermicelle
- Escalope de dinde
- Petits-pois/carottes
- Yaourt

MARDI

- Menu Végétarien
- Salade verte
- Lasagne de Légumes
- Fromage
- Fruit

JEUDI

- Menu Auvergnat
- Saucisse
- Aligot
- Cornet à la Chantilly

VENDREDI

- Quiche
- Poisson
- sauce au chorizo
- Riz
- Compote



✓ Les menus peuvent être modifiés selon les opportunités proposés par nos fournisseurs et les arrivages de la semaine pour les fruits&légumes



- Fait maison
- Viande Française
- Produit local

- Produit frais
- Légumes
- Volaille Française

- Produit congelé
- Conserves
- Produits Bio

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.