

Menus du Lundi 10 au Vendredi 16 Mars 2025

VENDREDI

Menu Végétarien

Potage



Pépites à l'emental



Gratin de courgettes



Yaourt aux fruits



Appétit



LUNDI

Salade verte + dés de



fromage



Hachis



Parmentier



Cocktail

de fruits

MARDI

Céleri et carottes



Saucisse



Lentilles



Fromage

Gâteau

JEUDI

Surimi



Blanquette



de veau



Riz

Fruit

VENDREDI



Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

LUNDI

--

MARDI

--

JEUDI

--

VENDREDI

--

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



Fait maison



Produit frais



Produit congelé



Féculent



Viande Française



Légumes



ConsERVE



Produit local



Volaille Française



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 Lundi 17 au Vendredi 21 Mars 2025

*Soit
Appétit*

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Nuggets

Frites

Glace

MARDI

Menu végétarien

Muffins végétarien

Truffade

Salade

Compote
biscuits

JEUDI

Salade verte

Tagliatelles
au saumon

Gâteau
au yaourt

VENDREDI

Salade de pâtes
façon César

Emincée de dinde
au miel

Carottes Vichy

Fruit

Menus du Lundi 24 au Vendredi 28 Mars 2025

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

Escalope dinde

Gratin choux-fleurs

Yaourt

VENDREDI

Menu végétarien

Betterave

Risotto pois blonds

Riz

Roulé à la Fraise

✓ 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 Mardi 31 Mars au Vendredi 04 Avril 2025

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

Velouté légumes	Steack haché	Pommes noisettes	Fruits
-----------------	--------------	------------------	--------

MARDI

Menu Végétarien	
Macedoine	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
-------	----------------	--------------	----------------	-------------------------



Menus du Lundi 07 au Vendredi 11 Avril 2025

LUNDI

Entrée
Plat Principal
Légumes/ Féculent
Produit laitier
Dessert

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

MARDI

Menu Végétarien	
Salade lentilles	Pâtes bolognaise façon végé
Fromage	Fruit

JEUDI

Salade	Jambon blanc	Alligot	Cake	Pommes Spéculoos
--------	--------------	---------	------	------------------

VENDREDI

Quiche	Poisson	sauce au chorizo	Riz Madras	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
Conservé
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.

Bon Appétit

Menus du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				
Plat Principal	Taboulé Saucisses Brocolis	Menu végétarien Salade Composée Crêpe au fromage	Terrine de campagne Bourguignon Pâtes	Carottes rapées Aiguillettes Poulet Mix haricots verts et beurre
Légumes/ Féculent				
Produit laitier	Fromage	Yaourt aux fruits et biscuit	Gâteau	Fromage
Dessert	Compote			Fruit

✓ 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 Conserve 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.