

Menus du Lundi 10 au Vendredi 16 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade verte + dés de fromage	Céleri et carottes	Surimi	Menu Végétarien
Plat Principal	Hachis Parmentier	Saucisse	Blanquette de veau	Potage
Légumes/ Féculent	Cocktail de fruits	Lentilles	Riz	Pépites à l'emental
Produit laitier		Fromage	Fruit	Gratin de courgettes
Dessert		Gâteau		Yaourt aux fruits
Entrée				
Plat Principal				
Légumes/ Féculent				
Produit laitier				
Dessert				

✓ **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 
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.

Appétit

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
-------	----------------	--------------	----------------	-------------------------



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.