

Menus du 11 au 15 mars 2024

**lundi 11**

- Betteraves au maïs
- Boulettes d'agneau au coulis de tomates
- Semoule
- Tomme grise
- Fruit de saison

**mardi 12**

- Œuf dur mayonnaise
- Parmentier de lentilles corail aux pt légumes\*
- Salade de mâche
- Emmental
- Yaourt fermier aromatisé

\* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

**mercredi 13**

- Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote
- Cassoulet
- de la cheffe
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 14**

- Velouté de légumes au fromage frais
- Farfalles
- Au curry de volaille
- Brie
- Fruit de saison

**vendredi 15**

- Pâté de campagne, cornichon
- Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Cantal
- Crème dessert chocolat au lait fermier

Menus du 18 au 22 mars 2024

*Du sarrasin à la ruche!*

**lundi 18**

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Râgout de porc sauce coriandre
- Pommes rissolées
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

**mardi 19**

- Bouillon de boeuf vermicelle
- Poisson meunière au citron frais
- Julienne de légumes\*
- Gouda
- Fromage blanc au coulis de fruits

\* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

**mercredi 20**

- Crêpe au fromage
- Steak haché
- Purée de chou fleur
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 21**

- Céleri rémoulade
- Filet de dinde au miel et curcuma
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse aux fruits
- Gâteau breton au sarrasin et confiture

**vendredi 22**

- Salade Coleslaw\* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Tarte fine à la patate douce\*
- Salade verte
- Bûche laitière
- Fruit de saison

\* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

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 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche aux betteraves et échalotes</li> <li>● Penne rigate </li> <li>● Sauce cheddar</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates, vermicelle*</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Yaourt fermier sucré </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Omelette aux lardons</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pâtes au maïs et surimi</li> <li>● Aiguillettes de poulet à la crème</li> <li>● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpé*</li> <li>● Retour de pêche sauce safranée</li> <li>● Fondue de poireaux et blé tendre</li> <li>● Tomme noire</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy au cumin</li> <li>● Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>● PDT vapeur</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Poisson meunière</li> <li>● Épinards crème curry et boulgour</li> <li>● Fromage </li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé au concombre et raisins blonds</li> <li>● Fajitas façon chili sin carne </li> <li>● Salade verte</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de carottes au radis blanc</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Gratin de choux fleurs béchamel</li> <li>● Bleuets des prairies</li> <li>● Crème mousseline aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>

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.

Menus du 8 au 12 avril 2024

**lundi 8**

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printaniers\*
- Tomme 
- Yaourt fermier aromatisé

**mardi 9**

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde au chorizo
- Flageolets 
- Petit suisse
- Fruit de saison

**mercredi 10**

- Salade de mâche aux œufs durs et croûtons
- Lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Fromage
- Mousse au chocolat

**jeudi 11**

- Concombres crème à l'aneth
- Tarte au thon et moutarde à l'ancienne
- Salade verte
- Mimolette
- Fruit de saison

**vendredi 12**

- Carottes râpées vinaigrette
- Omelette 
- Torsades sauce ketchup
- Edam
- Ananas au sirop

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

**lundi 15**

- Salade sombrero\* 
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Duo de haricots persillés
- Emmental
- Liégeois au chocolat

**mardi 16**

- Betteraves aux pommes
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages\*
- Salade verte, vinaigrette au Xères
- Smoothie
- Banane fruits rouges

**mercredi 17**

- Salade multicolore\*
- Poulet marinés rôti
- Julienne de légumes
- Fromage
- Salade de fruits frais

**jeudi 18**

- Radis beurre
- Bœuf massalé
- Riz basmati
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

**vendredi 19**

- Salade de chou chinois\*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Boulgour aux carottes, curry basilic
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire 

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

\* Mozzarella, cantal, cheddar.

\* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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.