

Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24

- Betteraves aux pommes
- Boudin blanc aux 2 pommes
- Purée de PDT et pommes cuites
-
- Crumble aux pommes

LES POMMES SOUS TOUTES LEURS COUTURES

mardi 25

- Cake aux légumes aux pépites chocolat
- Ragoût de bœuf avec sauce cacao
- Pâtes
-
- Crème dessert chocolat

DU CHOCOLAT QUAND IL FAIT FROID, DE CACAO QUAND IL FAIT CHAUD

mercredi 26

- Carottes râpées vinaigrette
- Colombo de poisson frais carottes et poireaux
- Riz pilaf
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 27

- Taboulé aux fruits secs
- Poulet rôti à l'ananas
- Petits pois
-
- Compote de fruits

AVEC LES FRUITS TOUT EST PERMIS

vendredi 28

- Velouté de légumes
- Hachis parmentier
- Patate douce et PDT
-
- Gâteau d'anniversaire

LES LÉGUMES D'HIVER ON NE SAIT PAS QUOI EN FAIRE

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3

- Velouté de légumes au fromage frais
- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Purée de pommes de terre
- Edam
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 4

- Duo de râpés*
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Brie
- Fruit de saison

mercredi 5

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde sauce tandoori
- Haricots verts persillés
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

jeudi 6

- Céleri rémoulade
- Échine de porc rôtie, jus au thym
- Lentilles vertes aux carottes
- Tomme grise
- Liégeois au chocolat

vendredi 7

- Rillettes de thon aux câpres
- Dos de colin au court bouillon
- Julienne de légumes, crème à l'ail
- Yaourt à la vanille
- Cookie (ou madeleine si moule)

*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 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 10 au 14 mars 2025

lundi 10

- Soupe de tomates, vermicelle°
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

*Mozzarella, emmental, Cantal.

mardi 11

- Radis beurre
- Filet de dinde sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Tomme Montcadi
- Crème dessert chocolat

*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

mercredi 12

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre et de céleri
- Fromage blanc confiture
- Fruit de saison

BAMAKO
jeudi 13



- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Bûche laitière
- Melktert

À la découverte des capitales!

vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17

- Salade composée
- Emincé de dinde à la tomates
- Pâtes tortis
- Emmental
- Fruit de saison

*Salade verte, lardons, croûtons, vinaigrette au balsamique.

mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- Bœuf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Saint Paulin
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 19

- Salade verte, vinaigrette au curry
- Omelette au jambon
- Potatoes
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 20

- Salade sombrero°
- Quiche aux blancs de poireau et curry
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Cantal
- Compote de pommes

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

vendredi 21

- Velouté de légumes
- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printanniers°
- Coulommier
- Fruit de saison

* 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.

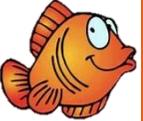
Menus du 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de chou fleur vinaigrette Pâtes Sauce bolognaise Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œufs durs mayonnaise Tarte fine aus lardons et patate douce* Salade verte, vinaigrette au miel Tomme des Pyrénées Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes vermicelles 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 thon 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 aux 3 fromages 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.