

# Menus

Semaine du 6 mars au au 12 mars 2023



**Le pois chiche**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre et mimolette vinaigrette à l'échalote</p> <p>Steak haché de bœuf  au jus</p> <p>Petits pois fermière (carottes, salade, oignons, navets)</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p> Banane </p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> </p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de porc  sauce charcutière</p> <p>Sauté de dinde  au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme coupelle</p>	<p><b>Cake au pois chiche cumin sauce fromage blanc</b> </p> <p>Sauce champignons crémée</p> <p><b>Torsades</b> </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki  sauce sétoise</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain au lait</p> <p>Fromage frais aux fruits petit filou</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus

Semaine du 13 mars au 19 mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Aiguillettes de poulet  au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Filet de merlu  sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge)</p> <p>Saucisse grillée  Merguez</p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Gouda</p> <p>5/4 aux pommes </p>	<p>Chou chinois et crumble au parmesan</p> <p>Macaronade </p> <p>Penne </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette  à l'emmental </p> <p>Epinards béchamel et croutons</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit </p>
GOUTER			<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus

Semaine du 20 mars au 26 mars 2023



LES NOUVELLES RECETTES

**Le salsifis**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincés de dinde  Vallée d'Auge</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p>	<p><b>Chou fleur vinaigrette</b> </p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p><b>Purée de salsifis</b></p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme fraise coupelle</p>	<p>Salade verte </p> <p>Colin sauce aïoli </p> <p>Légumes aïoli (carottes  et p.d.t. vapeur)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Beignet au chocolat</p>
GOUTER			<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'origine protégée

Cuisiné par nos équipes

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



**TÔQUE & SENS**  
Occitanie

# Menus

Semaine du 27 mars au 2 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Friand au fromage</p> <p>Steak haché de bœuf sauce échalote </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Banane</b> </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pasta &amp; chiche </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Filet de merlu sauce beurre blanc </p> <p>Purée crécy (pdt et carottes)</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>carottes râpées </p> <p>Colin pané et citron </p> <p>Petits pois fermière</p> <p><b>Yaourt nature</b>  <b>et sucre</b></p> <p>Cake au citron </p>
GOÛTERS			<p>Gaufre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus

Semaine du 3 avril au 9 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Lentilles  vinaigrette</b></p> <p>Aiguillettes  de poulet au jus</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de haricots beurre sauce échalote</p> <p>Filet de hoki  sauce sétoise</p> <p><b>Boulgour </b></p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Purée de poire coupelle</p>	<p><b>Taboulé </b></p> <p>Emincés de dinde  au jus</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit</p>	<p><b>Carottes râpées  vinaigrette au miel</b></p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage fondu Saint Morêt</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>Oeuf  mayonnaise</b></p> <p>Farfales épinards et chèvre</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Moelleux au citron</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus

Semaine du 10 avril au 16 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		 Salade de blé   Nuggets de pois chiche   Carottes persillées   Yaourt  à la framboise  Fruit 	Salade de haricots verts   Sauté de bœuf  au curry  Riz  Mimolette  Compote de pêche coupelle	Céleri remoulade   Saucisse  Merguez  Lentilles mijotées  Fromage frais fraidou  Fruit 	Salade verte   Merlu  sauce bourride  Pommes vapeur  Saint Paulin  Lacté saveur chocolat
GOÛTERS			Gaufre Fromage frais petit filou		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus

Semaine du 17 avril au 23 avril 2023



Vive le printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves</b>  vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  normande</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Couscous végétarien</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Fromage fondu petit cotentin</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Epinard béchamel et croustons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan vanille nappé caramel et poussin au chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette au miel</p> <p>Brandade</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée de pomme coupelle</p>
GOÛTERS			<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pain de mie et miel</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien



**TÔQUE & SENS**  
Occitanie

# Menus

Semaine du 24 avril au 30 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Salade de haricots verts</p> <p>Sauce trois fromages</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental râpé</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Taboulé</b> </p> <p>Colin meunière  et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit </p>	<p>Radis rondelle et maïs vinaigrette</p> <p><b>Omelette</b>  </p> <p>Frites</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pomme coupelle</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b>  </p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake marbré </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki  sauce Sétoise</p> <p><b>Riz</b>  <b>semi complet</b></p> <p>ST Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p>	<p>Sablés</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain de mie et chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée

 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus

Semaine du 1er mai au 7 mai 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		<p><b>Lentilles vinaigrette</b> </p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b>  et maïs</p> <p>Rôti de dinde  sauce normande</p> <p>Haricots beurre et pommes de terre sautées</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme fraise coupelle</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de merlu  sauce bourride</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><b>Camembert</b> </p> <p>Tarte aux pommes normande</p>
GOÛTERS		<p>Pain de mie</p> <p>Edam</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Fromage frais petit filou</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

