

Semaine du 20 au 24 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Salade du meunier</i> (riz, maïs, blé)</p> <p><i>Colin d'Alaska sauce armoricaine</i></p> <p><i>Gratin de brocoli, chou-fleur et pommes de terre</i></p> <p><i>Montcadi croûte noire</i></p> <p><i>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</i></p>	<p><i>Endives en vinaigrette</i></p> <p><i>Rôti de bœuf et son jus chaud</i></p> <p><i>Purée de patates douces</i></p> <p><i>Fromage fondu Fraidou</i></p> <p><i>Compote de pommes</i></p>		<p>MENU</p> <p><i>Salade verte vinaigrette et croûtons</i></p> <p><i>Omelette sauce basquaise</i> (poivrons, oignons, tomates)</p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p><i>Gâteau au yaourt</i></p> <p><i>Pain</i></p>	<p><i>Tartine de thon</i></p> <p><i>Quiche lorraine</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>

Issu de l'agriculture biologique

Végétarien

Viande origine France

Issu du commerce équitable

Viande race bouchère

Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<u><i>Le Pois Chiche</i></u>	
<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p>  <p><i>Sauté de bœuf sauce tomate basilic</i></p> <p><i>Purée de légumes (carottes courgettes chou-fleur)</i></p> <p><i>Cantal</i></p>  <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Chou blanc en vinaigrette et amandes</i></p>  <p><i>Fondant de brebis et légumes (carottes potiron)</i></p> <p><i>Pommes de terre lamelles</i></p> <p><i>Fromage frais nature</i></p> <p><i>Crème dessert saveur chocolat</i></p>		<p> <i>Cake aux pois chiches et cumin sauce fromage blanc</i></p> <p><i>Cordon bleu (volaille)</i></p> <p><i>Duo de carottes</i></p> <p><i>Petit suisse et sucre</i></p>  <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Panais rémoulade aux pommes</i></p> <p><i>Emincé de thon sauce aux fines herbes</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Carré type de l'Est</i></p> <p><i>Cubes de pêches au sirop</i></p>



Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quinoa façon taboulé</p> <p>  Emincé de dinde sauce curry</p> <p>Epinards en béchamel</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte en vinaigrette et oignons frits</p> <p>Merlu portion de filets sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p>Carottes râpées en vinaigrette et crumble aux noisettes</p> <p> Rôti de porc au jus Blé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU </p> <p> Betteraves en vinaigrette</p> <p> Mouliné de courge, carottes et mozzarella</p> <p>  Fusilli</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Cookie</p>



Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>MENU</i> 			
 <i>Endives aux pommes vinaigrette et cerneaux de noix</i> <i>Poisson frais sauce créole (carottes oignons poivrons noix de coco)</i> <i>Boulgour</i> <i>Coulommiers</i> <i>Lacté saveur chocolat</i>	 <i>Salade de lentilles</i>  <i>Quenelles natures sauce Aurore</i>  <i>Carottes à l'ail</i>  <i>Petit suisse et sucre</i>  <i>Fruit de saison</i>  <i>Pain</i>		 <i>Potage (carottes pommes de terre poireaux) au fromage fondu Vache qui rit</i> <i>Nugget's de poulet Poêlée forestière (champignons, haricots verts, oignons)</i> <i>Fromage frais petit cotentin</i> <i>Tarte au flan</i>	 <i>Crème mascarpone et pesto rouge</i> <i>Jambon blanc Coquillettes</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>

 *Végétarien*
 *Issu de l'agriculture biologique*
 *Viande française*
 *Marée fraîche*
 *Produit décongelé*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 20 au 24 Mars 2023








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Terrine de légumes sauce cocktail (mayonnaise ketchup)</i>	<i>Salade verte vinaigrette et dés d'emmental</i>		<i>MENU</i>	<i>Le Salsifis</i>
<i>Saumon émincé sauce oseille Frites</i>	<i>Sauté de dinde sauce colombo Semoule</i>		<i>Salade de riz Arlequin</i>	<i>Crêpe à l'emmental</i>
<i>Pont l'Evêque</i>	<i>Petit fromage frais sucré</i>		<i>Sauté de bœuf Courgettes à la béchamel</i>	<i>Fondant de brebis et légumes Purée de salsifis</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Madeleine pur beurre</i>		<i>Edam</i>	<i>Camembert</i>
			<i>Compote de pommes</i>	<i>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</i>
			<i>Pain</i>	

Végétarien 
Viande origine France 
Issu de l'agriculture biologique 
Label Rouge 
Appellation d'origine protégée 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Betteraves sauce au fromage frais</i></p> <p> <i>Sauté de veau sauce aux olives</i></p> <p><i>Chou fleur en béchamel</i></p> <p> <i>Petit suisse et sucre</i></p> <p><i>Cubes de poires au sirop</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette et raisins secs</i></p> <p><i>Dés de poisson blanc sauce aux épices</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Montcadi croûte noire</i></p> <p><i>Compote pommes pêches allégée en sucre</i></p>		<p> <i>Pâté de campagne et cornichons</i></p> <p><i>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Chili con carne (haché de bœuf) Riz</i></p> <p> </p> <p><i>Fromage fondu</i></p> <p><i>Picon</i></p> <p> <i>Préparé en cuisine</i></p> <p><i>Cake aux myrtilles</i></p>



Semaine du 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU 			
<i>Salade de cœurs de palmiers</i>	<i>Salade de pommes de terre</i>   		<i>Concombre en vinaigrette</i>	<i>Salade verte vinaigrette et cerneaux de noix</i>
<i>Burger au veau sauce au miel</i>	<i>Quenelles sauce tomate</i>		<i>Marmite de poisson blanc sauce crème</i>	<i>Bobotie du Cap (haché de bœuf)</i>  
<i>Lentilles</i>	<i>Carottes</i>  		<i>Blé</i>	<i>Macaroni</i>
<i>Mimolette</i>	<i>Fromage blanc et sucre</i>   		<i>Gouda</i>	<i>Petit fromage frais aromatisé</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Mousse au chocolat au lait</i>	<i>Compote pommes framboises allégée en</i>
	<i>Pain</i> 			<i>sucre</i>

Végétarien 
 Viande origine France 
 Issu du commerce équitable 
 Issu de l'agriculture biologique 
 Viande race bouchère 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

