



MENUS DU 24 FEVRIER AU 4 AVRIL 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Compote de pommes locales maison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Cordiale de légumes (carottes, céleri, saisisifs, oignons)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Riz bio et petits pois à l'ail</p> <p>Crème dessert chocolat bio</p>	<p>Emincé de volaille façon kebab sauce blanche</p> <p>Pommes crispées</p> <p>Chaoource</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 3 AU 7 MARS	<p>Potage de légumes</p> <p>Omelette Basquaise</p> <p>Pennes</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Carbonnade Flamande</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Tranche de jambon VPF</p> <p>Pommes de terre vapeur - Fondue d'endives</p> <p>Pavé des Flandres</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette aux raisins</p> <p>Pâtes au saumon et sa crème</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 10 AU 14 MARS	<p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Ratatouille bio et semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisse knack</p> <p>Garniture cassoulet (haricots blancs tomates et pommes de terre)</p> <p>Cantadou</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Mafé de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Biscuit au chocolat bio</p>	<p>Rôti de dinde sauce tomate</p> <p>Coquillettes et poêlée de champignons</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 17 AU 21 MARS	<p>Rôti de porc VPF sauce moutarde</p> <p>Purée</p> <p>Emmental</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Emincé de volaille bio sauce tandoori</p> <p>Boullghour et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>
SEMAINE DU 24 AU 28 MARS	<p>Tarte au fromage</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Boulettes végétales à l'orientale</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Bœuf carottes VBF</p> <p>Pâtes</p> <p>Camembert</p> <p>Biscuit</p>	<p>Saucisse de Toulouse sauce aux oignons</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert caramel</p>
SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL	<p>Paupiette de veau sauce aux champignons</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Tajine de poulet</p> <p>Semoule et ratatouille bio</p> <p>Cake maison au yaourt</p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Potatoes - Ketchup</p> <p>Gouda</p> <p>Donut au chocolat</p>	<p>Salade mimosa</p> <p>Hoki pané sauce tartare</p> <p>Riz et épinards à la crème</p> <p>Compote de pommes HVE</p>
LEGENDE	<p> VBF - Viande Bovine Française VPF - Viande Porc Française Certification environnementale niveau 2 UR - Issue de viande crue Label Rouge Haute Valeur Environnementale AOP / AOC - Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée Menu végétarien Agriculture Biologique Certification Global Gap La présence d'allergènes indique figure sur l'étiquette de la recette </p>			