

Menus du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (bio) Vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre –tomates-maïs	Salade verte vinaigrette à l'échalote	Flamiche aux poireaux
Cordon bleu Petits pois carotte et pommes de terre	Croque fromager Sauce tomate Torsades (bio)	Emincé de filet de poulet Sauce aux herbes Brocolis Boulghour (bio)	Hachis parmentier de Bœuf	Steak haché de veau Frites Mayo/ketchup
Crème dessert au chocolat	Compote de pommes(bio)	Mimolette	Yaourt nature sucré	Banane (Bio)

Menus du 03 au 07 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Perles de pâtes napolitaines	Carottes râpées (Bio) Vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes sauce mayo	Rosette	Potage pois cassés
Raviolis de bœuf	Gratin de gnocchis à la provençale	Paupiette de veau Sauce curcuma Riz d'or	Filet de poisson pané Ratatouille Semoule (bio)	Sauté de porc sauce Blackwell Pommes de terre sautées
Camembert (bio) biscuit	Pomme	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat

Menus du 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes (bio) râpés Vinaigrette au citron	Potage chorba	Salade verte Vinaigrette	Macédoine de légumes	Betteraves(bio) vinaigrette à l'échalotes
Sauté de poulet sauce champignons	Beignets de calamars	Ravioles aux épinards (bio)	Bouchées de tomates mozzarella emmental	Roti de porc sauces aux airelles
Pommes de terre country Mayo/ketchup	Riz (bio)		Gratin de carottes et pommes de terre	Purée de pommes de terre
Orange (bio)	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Kiwi (bio)	Crumble pommes fruits rouges (irish apple pie)

Menus du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Potage cultivateur	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange	Velouté de champignons	Goyère Emmental /Comté
Crépinette de porc au jus	Emincé de pois (bio) Sauce provençale	Cordon bleu de dinde	Fricassée de Merlu Sauce au curry	Nuggets de blé Pommes de terre vapeur (bio) Epinards à la crème
Pommes de terre rissolées Mayo/ Ketchup	Coquillettes(bio)	Gratin de pommes de terre chou fleur	Boulgour (bio)	
Fromage blanc nature (bio) Sucre et/ou vergeoise	Flan caramel	Eclair aux chocolats	Gouda(bio) Biscuit	Banane (bio)

Menus du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées(bio) au jus d'orange	Taboulé d'hiver (semoule bio)		Soupe de tomates	Salade verte Vinaigrette miel et ketchup
Sauté de poulet Sauce façon blanquette	Marmite de lieu Sauce tandoori		Omelette(bio) au fromage	Bœuf façon carbonade
Riz créole(bio)	Purée de chou fleur et pommes de terre		Coquillettes(bio) Ketchup	Frites
Liégeois chocolat	Pomme		Yaourt nature sucré	Tarte au sucre

Menus du 31 Mars au 04 Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de carottes(bio)	Mortadelle		Betteraves (bio) Vinaigrette	Pizza au fromage
Batônnets de fromage Pommes de terre boulangères	Spaghettis(bio) à l'arrabiata		Boulettes au bœuf sauce tajine Légumes couscous Semoule (bio)	Filet de poisson pané Riz (bio)
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Edam(bio) Biscuit	Compote de pommes(bio)