



lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
<p>sauté de poulet chasseur, purée de pois cassés</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>tarte aux poireaux, salade composée</p> <p>fromage</p> <p>flan vanille</p>	<p>escalope de porc, chou blanc, pommes sautées</p> <p>Salade Fraîcheur en Éveil</p> <p>fruit au sirop</p>	<p>dos de colin sce aneth, haricots beurre, pommes de terre</p> <p>Salade Mélodie de Mars</p> <p>yaourt fermier</p>	<p>œufs durs sauce aurore, riz pilaf au petits légumes</p> <p>emmental</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
<p>sauté de porc, petits pois carottes</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>tarte provençale</p> <p>Salade Rayon de Printemps</p> <p>yaourt nature sucré</p>	<p>steak haché de bœuf, endives, pomme vapeur</p> <p>Salade Premier Soleil</p> <p>compote de pommes</p>	<p>gratin de pommes de terre savoyard</p> <p>Salade Douceur Printanière</p> <p>abricots sirop</p>	<p>poisson de la marée, chou fleur, riz</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
<p>sauté de bœuf hongrois, pâtes aux petits légumes</p> <p>Salade Réveil des Saveurs</p> <p>liégeois vanille</p>	<p>omelette, ratatouille, semoule</p> <p>gouda</p> <p>fruit de saison</p>	<p>jambon, côtes de blettes, pommes vapeur</p> <p>Salade Bourgeons Gourmands</p> <p>île flottante</p>	<p>dael de lentilles, riz</p> <p>Salade Légèreté d'Avril</p> <p>petits Suisse aromatisé</p>	<p>gratin de colin, épinards, pommes de terre</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>pané fromager, haricots verts, haricots beurre</p> <p>Salade Renaissance des Saveurs</p> <p>crème chocolat</p>	<p>dos de cabillaud, brocolis, pommes de terre</p> <p>Pyrénées</p> <p>fruit de saison</p>	<p>saucisse de toulouse, chou rouge et pommes de terre</p> <p>Salade Éveil des Jardins</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>steak haché sce échalottes, frites</p> <p>Salade Harmonie Verte</p> <p>yaourt aromatisé fermier</p>	<p>Pennes aux petits, légumes sauce béchamel</p> <p>gouda</p> <p>fruit de saison</p>
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
<p>crêpinette, compote, purée</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>pois chiches et carottes, semoule aux raisins secs</p> <p>Salade Éclat des Saisons</p> <p>fromage blanc</p>	<p>rôti de dindonneau, poêlée du marché</p> <p>Salade Bouquet Fleuri</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>chili de petits légumes, coquillettes</p> <p>comté</p> <p>fruit de saison</p>	<p>poisson pané, brunoise de légumes, pommes de terre</p> <p>Salade Croquante de Printemps</p> <p>cake artisanal</p>

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Saveur en' Or (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux

