

Menu du 17 mars au 9 mai 2025

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	CÉLERI RÂPÉ RÉGIONAL SAUCE FAÇON RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	CAKE EMMENTAL ET MIMOLETTE (FARINE BIO)
RÔTI DE DINDE VF SAUCE BERCY	GRATIN DE GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AUX OLIVES	SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL VPF SAUCE À LA MOUTARDE
PETITS POIS	ÉPINARDS À LA RICOTTA	RIZ BIO PILAF	CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ
CARRÉ LIGUEIL	SUISSE SUCRÉ	CANTAL AOP	CHAOURCE AOP
FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO	BANANE BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT	KIWI BIO
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONAL) VINAIGRETTE À L'ORANGE	COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES	ROSETTE LR ET CORNICHON
SAUCISSE DE TOULOUSE RÉGIONALE	OEUF DURS CE2 BÉCHAMEL	SAUTÉ DE BOEUF VBF RÉGIONAL SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AURORE
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	FRITES (AU FOUR)	BROCOLIS BIO
BRIE	YAOURT NATURE RÉGIONAL ET SUCRE	TOMME NOIRE IGP	VERRE DE LAIT BIO
POMME HVE	ORANGE BIO	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE	CLAFOUTIS AUX POIRES (FARINE BIO)
lundi 31 mars	mardi 01 avr.	jeudi 03 avr.	vendredi 04 avr.
LENTILLES BIO RÉGIONALE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	SALADE ARLEQUIN RÉGIONALE (CÉLERI, CAROTTES, MAÏS) VINAIGRETTE AU MIEL	CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS IGP
NUGGET DE POULET PANÉ	PAVÉ DE MERLU MSC AUX AGRUMES	JAMBON BLANC LR	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO ET RÉGIONALE
CAROTTES CE2 PERSILLÉES	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO (RÉGIONAL)
SAINT NECTAIRE AOP	SUISSE SUCRÉ	SAINT-MORET BIO	EMMENTAL BIO RÂPÉ
KIWI BIO	GAUFRE LIÉGEOISE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO
lundi 07 avr.	mardi 08 avr.	jeudi 10 avr.	vendredi 11 avr.
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE	OEUF DUR ET MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES RÉGIONALE VINAIGRETTE AU CITRON
BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC VPF (RÉGIONAL) SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	RÔTI DE BOEUF FR SAUCE AUX ÉCHALOTES	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE COLOMBO
ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL	PETITS POIS	TORSADES BIO	BROCOLI BIO PERSILLADE
GOUDA BIO	PONT L'ÉVÊQUE AOP	EMMENTAL BIO RÂPÉ	SUISSE FRUITÉ
ORANGE BIO	CRÈME DESSERT CARAMEL	POMME HVE	GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)

Menu du 17 mars au 9 mai 2025

lundi 14 avr.	mardi 15 avr.	jeudi 17 avr.	vendredi 18 avr.
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRES VINAIGRETTE À L'ANETH	OEUF DUR MIMOSA	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGRE DOUCE
CORDON BLEU DE DINDE FR	BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE BARBECUE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE DIEPPOISE	LASAGNES AUX LÉGUMES
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES DE TERRE CUBES RISSOLÉES	CONCHIGLIE BIO (RÉGIONAL)	
BRIE	YAOURT NATURE (RÉGIONAL)	SAINT MORET BIO	VACHE QUI RIT BIO
FLAN CHOCOLAT	ORANGE BIO	GÂTEAU POIRE CHOCOLAT (FARINE BIO)	BANANE BIO
lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONALES) VINAIGRETTE	FÉRIÉ	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE
SAUCISSE DE STRASBOURG	GALETTE AUX FROMAGES	FÉRIÉ	FILET DE MERLU SAUCE LOMBARDE
LENTILLES BIO (RÉGIONALES)	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	FÉRIÉ	RIZ BIO PILAF
BÛCHETTE DE LAIT DE MÉLANGE	VACHE QUI RIT BIO	FÉRIÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ
COMPOTE POMME BIO (POT)	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FÉRIÉ	ANANAS