



Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce Cheddar</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy au cumin</li> <li>● Cassoulet</li> <li>● Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cordon bleu sauce barbecue</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>● Colombo de poisson frais carottes et poireaux</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois au jus de poulet et blé</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Boulettes de bœuf sauce forestière</li> <li>● Purée de pommes de terre</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fajitas façon chili sin carne</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Brie</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes, cormichon</li> <li>● Dos de colin au court bouillon</li> <li>● Julienne de légumes, crème à l'ail et pâtes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Lentilles vertes aux carottes</li> <li>● Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Émincé de dinde sauce tandoori</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 10 au 14 mars 2025

**lundi 10**

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages\*
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Fruit de saison

\*Mozzarella, emmental, Cantal.

**mardi 11**

- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons et pâtes
- Tomme Montcadi
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

**mercredi 12**

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de porc sauce charcutière
- Purée de pomme de terre
- Fruit de saison

**BAMAKO**

**jeudi 13**

- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Melktert

MALI

A la découverte des capitales!

**vendredi 14**

- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

Menus du 17 au 21 mars 2025

**lundi 17**

- Salade de chou chinois\*
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Fruit de saison

\*Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

**mardi 18**

- Bœuf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Saint Paulin
- Yaourt fermier aromatisé

**mercredi 19**

- Salade verte, vinaigrette au curry
- Omelette au jambon
- Potatoes
- Mousse au chocolat

**jeudi 20**

- Pâté de campagne, cornichon
- Pizza au fromages
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Crème caramel

\*Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

**vendredi 21**

- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printanniers\*
- Munster
- Fruit de saison

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au raz-el-hanout, concentré de tomate.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li> Tortillas de patatas</li> <li> à la mozarella</li> <li> Yaourt sucré</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Lasagne au bœuf</li> <li> Salade verte, vinaigrette au miel</li> <li> Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Potage de légumes vermicelles</li> <li> Poulet marinés</li> <li> Épinards béchamel et riz doré</li> <li> Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Râgout de porc sauce coriandre</li> <li> Haricots verts persillés</li> <li> Gouda</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées et dés de mimolette vinaigrette</li> <li> Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li> Fondue de poireaux et boulgour</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li> Toast de rillettes de sardines</li> <li> Curry de volaille</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Liégeois vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crudités sauce huitres</li> <li> Poulpe mariné à l'encre</li> <li> Pommes de terres mi cuites</li> <li> Casu Marzu </li> <li> Groseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pizza royale</li> <li> Salade verte</li> <li> Smoothie</li> <li> Mangue banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres, crème à l'aneth</li> <li> Bœuf massalé</li> <li> Riz basmati</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves aux pommes</li> <li> Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*</li> <li> Salade verte, vinaigrette au Xéres</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\*Carottes, céleri branche, oignons.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.