

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	03/03/2025	Velouté de courgettes Lasagnes ricotta & épinard du chef  Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Céleri remoulade Brandade de colin Edam Purée de pomme	A	B
LUNDI SOIR		Escalope de dinde aux 4 épices Semoule Gouda Fruit de saison			
MARDI MIDI	04/03/2025	 Carnaval de RIO (bière ou jus de fruit + pain spécial) Salade brésilienne (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) Galinhaba (émincée de poulet et riz aux petits légumes) Petits suisses natures et sucre Beignet à l'ananas		A	B
MARDI SOIR		Gnocchis sauce crème parmesane Yaourt aromatisé Purée de pomme et abricot			
MERCREDI MIDI	05/03/2025	Terrine de légumes mayonnaise Merguez Purée d'épinards et pomme de terre Camembert Fruit de saison	Roulade de volaille aux olives Pizza royale Salade batavia vinaigrette Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Cordon bleu Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	06/03/2025	Friand à la viande* Bœuf au poivre Chou-fleur Cantal Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Saucisse de porc* Pommes noisettes Mimolette Beignet chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Lasagne ricotta, épinard et chèvre Petits suisses aromatisés Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	07/03/2025	Maquereau à la tomate Filet de hoki sauce beurre blanc Carottes braisées Gouda Mousse au chocolat	Nems au légumes Steak haché au jus Champignons Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
VENDREDI SOIR		Salade de pâtes Emincé de dinde au jus Brie Purée de pomme et pêche			
SAMEDI MIDI	08/03/2025	Rosette* et cornichon Courgettes farcies Riz Camembert Purée de pomme et abricot		A	
SAMEDI SOIR		Salade de haricots verts Escalope de dinde sauce moutarde Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	09/03/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade de betteraves Paëlla poulet Yaourt nature et sucre Moelleux à la fleur d'oranger du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Concombre vinaigrette Flan aux légumes du chef  Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 03/03/2025	Céleri remoulade Brandade de colin Fromage blanc nature Purée de pomme
LUNDI SOIR	Escalope de dinde aux 4 épices Semoule Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI 04/03/2025	Carnaval de RIO (bière ou jus de fruit + pain spécial) Salade brésilienne (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) Galinhaba (émincée de poulet et riz aux petits légumes) Petits suisses natures Beignet à l'ananas
MARDI SOIR	Gnocchis sauce crème parmesane Yaourt nature Purée de pomme et abricot
MERCREDI MIDI 05/03/2025	Roulade de volaille aux olives Pizza royale Salade batavia vinaigrette Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Cordon bleu Coquillettes Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI 06/03/2025	Rillettes de thon mayonnaise Saucisse de porc* Pommes noisettes Mimolette Fruit de saison
JEUDI SOIR	Lasagne ricotta, épinard et chèvre Petits suisses nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI 07/03/2025	Nems au légumes Steak haché au jus Champignons Yaourt nature Purée de pomme et poire
VENDREDI SOIR	Salade de pâtes Emincé de dinde au jus Brie Purée de pomme et pêche
SAMEDI MIDI 08/03/2025	Rosette* et cornichon Courgettes farcies Riz Camembert Purée de pomme et abricot
SAMEDI SOIR	Salade de haricots verts Escalope de dinde sauce moutarde Edam Fruit de saison
DIMANCHE MIDI 09/03/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade de betteraves Paëlla poulet Yaourt nature Moelleux à la fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR	Concombre vinaigrette Flan aux légumes du chef Fromage blanc nature Purée de pomme



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	10/03/2025	Friand fromage Filet de cabillaud sauce paprika Haricots verts aux herbes Tartare nature Riz au lait	Velouté d'haricots verts Hachis Parmentier Yaourt sucré Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au jus Fusilli Babybel Fruit de saison			
MARDI MIDI	11/03/2025	Fenouil à l'orange Emincé de poulet sauce curry Riz Petits suisses fruités Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Tarte à l'oignon du chef  Courgettes braisées Edam Eclair vanille	A	B
MARDI SOIR		Betteraves vinaigrette Gnouchis sauce crème Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	12/03/2025	Œuf mayonnaise Sauté de veau sauce barbecue Pommes noisette Vache qui rit Purée de pomme et banane	Saucisson à l'ail* Bouché à la reine Coquillettes Pont l'èveque Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Salade de pommes de terre Steak haché + ketchup Brie Flan vanille nappé caramel			
JEUDI MIDI	13/03/2025	Nems poulet Ravioli ricotta épinard Edam Clafoutis aux poires du chef 	Salade d'artichaut Quenelle sauce crème Pommes vapeur St Paulin Purée de pomme et abricot	A	B
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Yaourt sucré Crème dessert chocolat			
VENDREDI MIDI	14/03/2025	Tarte au thon du chef  Filet de merlu à l'oseille Flageolets / carottes Fromage blanc nature et sucre Pomme au four	Terrine de légumes et citron Saucisse de Toulouse* Lentilles aux oignons Camembert Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Champignons à la grecque Croque monsieur* Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	15/03/2025	Rillettes de thon Paupiettes de veau sauce forestière Chou-fleur à la muscade Cantal Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Pâtes crème fromagère Emmental Purée de pomme et abricot			
DIMANCHE MIDI	16/03/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Emincé de radis vinaigrette Chouroute* Petits suisses natures et sucre Brownie noix du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cuisse de poulet à la moutarde Fromage blanc nature et sucre Madeleines			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 10/03/2025	Velouté d'haricots verts Hachis Parmentier Yaourt nature Fruit de saison
LUNDI SOIR	Escalope de dinde au jus Fusilli Babybel Fruit de saison
MARDI MIDI 11/03/2025	Chou-fleur vinaigrette Tarte à l'oignon du chef 🍷 Courgettes braisées Edam Fruit de saison
MARDI SOIR	Betteraves vinaigrette Gnoochis sauce crème Fromage blanc nature Purée de pomme
MERCREDI MIDI 12/03/2025	Saucisson à l'ail* Bouché à la reine Coquillettes Pont l'évêque Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Salade de pommes de terre Steak haché + ketchup Brie Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI 13/03/2025	Salade d'artichaut Quenelle sauce crème Pommes vapeur St Paulin Clafoutis aux poires du chef 🍷
JEUDI SOIR	Omelette Epinard béchamel Yaourt nature Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI 14/03/2025	Terrine de légumes et citron Saucisse de Toulouse* Lentilles aux oignons Camembert Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Champignons à la grecque Croque monsieur* Yaourt nature Purée de pomme
SAMEDI MIDI 15/03/2025	Rillettes de thon Paupiettes de veau sauce forestière Chou-fleur à la muscade Cantal Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Pâtes crème fromagère Emmental Purée de pomme et abricot Boisson : bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI 16/03/2025	Emincé de radis vinaigrette Chouroute* Petits suisses natures Brownie noix du chef 🍷
DIMANCHE SOIR	Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cuisse de poulet à la moutarde Fromage blanc nature Madeleines

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE		MENU A		MENU B			
LUNDI MIDI	17/03/2025	Betteraves vinaigrette aux herbes Colombo d'émincé de poulet Semoule Yaourt nature et sucre Fruit de saison		Potage de légumes Filet de cabillaud sauce paprika Courgettes braisées à l'ail Edam Purée de pomme et banane		A	B
LUNDI SOIR		Escalope de poulet sauce normande Navets braisés Fromage blanc nature et sucre Madeleines					
MARDI MIDI	18/03/2025	Salade de fusilli Sauté de porc* sauce chasseur Haricots beurre au persil Yaourt arôme citron et fraise Fruit de saison		Tarte chèvre, tomate & basilic du chef  Brandade de colin Emmental Riz au lait		A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au jus Croc Lait Fruit de saison					
MERCREDI MIDI	19/03/2025	Saumoussa de légumes Boulettes de bœuf au jus Coquillettes Cantal Mousse chocolat		Maquereau à la moutarde Cordon bleu Haricots verts aux oignons Yaourt nature et sucre Eclair chocolat		A	B
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Purée de pomme de terre Tomme grise Purée de pomme et abricot					
MENU PRINTEMPS							
JEUDI MIDI	20/03/2025			Salade de Daikon, mimolette et graine de tournesol Filet de poisson à la sariette et beurre citron Purée de petits pois Fromage blanc aromatisé Fruit de saison		A	B
		Tarte aux fromages Carottes braisées Délice de camembert Purée de pomme et pêche					
VENDREDI MIDI	21/03/2025	Rillettes de thon Beignets de calamars Ratatouille Yaourt nature et sucre Purée de pomme		Salade de lentille à l'indienne Ravioli au bœuf Pont l'éveque Fruit de saison		A	B
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Haricots plats au thym Gouda Purée de pomme et banane					
SAMEDI MIDI	22/03/2025	Radis vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière + citron Brocolis persillés Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison				A	
SAMEDI SOIR		Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison					
DIMANCHE MIDI	23/03/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Macédoine de légumes Moussaka de bœuf Yaourt nature et sucre Cake citron du chef 				A	
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et pêche					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 17/03/2025	Potage de légumes Filet de cabillaud sauce paprika Courgettes braisées à l'ail Edam Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR	Escalope de poulet sauce normande Navets braisés Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI MIDI 18/03/2025	Tarte chèvre, tomate & basilic du chef 🍷 Brandade de colin Emmental Fruit de saison
MARDI SOIR	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde au jus Croc Lait Fruit de saison
MERCREDI MIDI 19/03/2025	Maquereau à la moutarde Cordon bleu Haricots verts aux oignons Yaourt nature Eclair chocolat
MERCREDI SOIR	Steak haché au jus Purée de pomme de terre Tomme grise Purée de pomme et abricot
JEUDI MIDI 20/03/2025	MENU PRINTEMPS Salade de Daikon, mimolette et graine de tournesol Filet de poisson à la sariette et beurre citron Purée de petits pois Fromage blanc nature Fruit de saison
	Tarte aux fromages Carottes braisées Délice de camembert Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI 21/03/2025	Salade de lentille à l'indienne Ravioli au bœuf Pont l'êveque Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Jambon de poulet Haricots plats au thym Gouda Purée de pomme et banane
SAMEDI MIDI 22/03/2025	Radis vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière + citron Brocolis persillés Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Pâtes Teddy Cheese au thym Edam Fruit de saison Boisson : vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI 23/03/2025	Macédoine de légumes Moussaka de bœuf Yaourt nature Cake citron du chef 🍷
DIMANCHE SOIR	Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Fromage blanc nature Purée de pomme et pêche

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI 24/03/2025	Feuilleté au fromage fondu Filet de hoki sauce safrané Courgettes à l'ail Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	Velouté de celeri Emincé de poulet sauce normande Haricots verts aux oignons Emmental Mousse citron	A B
LUNDI SOIR	Emincé de dinde sauce curry Navets Yaourt aromatisé Purée de pomme et poire		
MARDI MIDI 25/03/2025	Tarte au thon du chef  Farfalles aux petits pois et sauce crème Tartare nature Fruit de saison	Salade de cœur de palmier Filet de colin au beurre citron Cordiale de légumes Fromage blanc nature et sucre Semoule au lait	A B
MARDI SOIR	Gnocchi courgette et vache qui rit Gouda Liégeois café		
MERCREDI MIDI 26/03/2025	Velouté de céleri Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur St Nectaire Poire cuite	Jambon de pays* et cornichon Lasagne ricotta, épinard et chèvre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A B
MERCREDI SOIR	Omelette Salade de pommes de terre Edam Pêche au sirop		
JEUDI MIDI 27/03/2025	Rosette* et cornichons Escalope de dinde aux 4 épices Brocolis persillés Vache qui rit Cake à la vanille du chef 	Taboulé à la menthe Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Cantal Purée de pomme et poire	A B
JEUDI SOIR	Salade de papillon Jambon de poulet Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison		
VENDREDI MIDI 28/03/2025	 MENU ALSACIEN (Bière ou jus de fruit + pain spécial) Salade de betteraves Choucroute* Munster Pain d'épice		A B
VENDREDI SOIR	Nuggets de poisson Poêlée champêtre Chanteneige Purée de pomme et banane		
SAMEDI MIDI 29/03/2025	Terrine de campagne* et cornichon Brandade de morue Petits suisses aromatisés Fruit de saison		A
SAMEDI SOIR	Salade lorette (celeri, betteraves, iceberg) Escalope de poulet sauce poivre Petits suisses aromatisés Purée de pomme et pêche		
DIMANCHE MIDI 30/03/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Yaourt arôme citron et fraise Moelleux à la fleur d'oranger du chef 		A
DIMANCHE SOIR	Carottes râpées vinaigrette Cake olive, tomates et emmental du chef  Edam Fruit de saison		

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 24/03/2025	Velouté de celeri Emincé de poulet sauce normande Haricots verts aux oignons Emmental Fruit de saison
LUNDI SOIR	Emincé de dinde sauce curry Navets Yaourt nature Purée de pomme et poire
MARDI MIDI 25/03/2025	Salade de cœur de palmier Filet de colin au beurre citron Cordiale de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI SOIR	Gnocchi courgette et vache qui rit Gouda Fruit de saison
MERCREDI MIDI 26/03/2025	Jambon de pays* et cornichon Lasagne ricotta, épinard et chèvre Yaourt nature Poire cuite
MERCREDI SOIR	Omelette Salade de pommes de terre Edam Purée de pomme et poire
JEUDI MIDI 27/03/2025	Taboulé à la menthe Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Cantal Cake à la vanille du chef 🍷
JEUDI SOIR	Salade de papillon Jambon de poulet Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI 28/03/2025	MENU ALSACIEN (Bière ou jus de fruit + pain spécial)  Salade de betteraves Choucroute* Petits suisses nature Pain d'épice
VENDREDI SOIR	Nuggets de poisson Poêlée champêtre Chanteneige Purée de pomme et banane
SAMEDI MIDI 29/03/2025	Terrine de campagne* et cornichon Brandade de morue Petits suisses nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Salade lorette (celeri, betteraves, iceberg) Escalope de poulet sauce poivre Petits suisses nature Purée de pomme et pêche
DIMANCHE MIDI 30/03/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Couscous Poulet Semoule Yaourt nature Moelleux à la fleur d'oranger du chef 🍷
DIMANCHE SOIR	Carottes râpées vinaigrette Cake olive, tomates et emmental du chef 🍷 Edam Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI 31/03/2025	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Emincé de dinde aux champignons Riz Edam Fruit de saison	Haricots beurres vinaigrette Brandade de colin Petits suisses aromatisé Purée de pomme et banane	A B
LUNDI SOIR	Pâtes sauce tomate Mimolette Mousse au chocolat		
MARDI MIDI 01/04/2025	Chou rouge vinaigrette Veau marengo Mélange printanier Fromage blanc nature et sucre Semoule au lait	Friand à la viande* Escalope de poulet sauce basquaise Julienne de légumes Babybel Fruit de saison	A B
MARDI SOIR	Sauté de dinde au thym Petit pois persillées Petit Moulé Purée de pomme		
MERCREDI MIDI 02/04/2025	Salami et cornichon Nuggets de poisson Légumes à l'orientale Mimolette Crème dessert chocolat	Céleri remoulade Boudin noir* Carottes braisées Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A B
MERCREDI SOIR	Pané de blé au fromage et épinards Purée de légumes verts Tomme grise Pêche au sirop		
JEUDI MIDI 03/04/2025	VOYAGE EN Italie (pain spécial)  Jambon de pays* et cornichons Cabonara de volaille Fusilli Gorgonzola Gâteau torta paradiso du chef		A B
JEUDI SOIR	Salade de pomme de terre Merguez de volaille Vache qui rit Liégeois vanille		
VENDREDI MIDI 04/04/2025	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet sauce axoa Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Terrine de saumon Boulettes de bœuf Ratatouille St Nectaire Fruit de saison	A B
VENDREDI SOIR	Frittata épinards et pommes de terre Gouda Mousse au citron		
SAMEDI MIDI 05/04/2025	Salade de riz Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts au thym Munster Fruit de saison		A
SAMEDI SOIR	Filet de merlu sauce armoricaine Petits pois & carottes Emmental Purée de pomme et poire		
DIMANCHE MIDI 06/04/2025	Boisson : cidre ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Cake chocolat du chef		A
DIMANCHE SOIR	Salade d'artichaut Poisson pané + citron Yaourt nature et sucre Fruit de saison		

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 31/03/2025	Haricots beurres vinaigrette Brandade de colin Petits suisses nature Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR	Pâtes sauce tomate Mimolette Fruit de saison
MARDI MIDI 01/04/2025	Friand à la viande* Escalope de poulet sauce basquaise Julienne de légumes Babybel Fruit de saison
MARDI SOIR	Sauté de dinde au thym Petit pois persillées Petit Moulé Purée de pomme
MERCREDI MIDI 02/04/2025	Céleri remoulade Boudin noir* Carottes braisées Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Pané de blé au fromage et épinards Purée de légumes verts Tomme grise Pêche au sirop
JEUDI MIDI 03/04/2025	VOYAGE EN Italie (pain spécial) Jambon de pays* et cornichons Cabonara de volaille Fusilli Gorgonzola Gâteau torta paradiso du chef
JEUDI SOIR	Salade de pomme de terre Merguez de volaille Vache qui rit Fruit de saison
VENDREDI MIDI 04/04/2025	Terrine de saumon Boulettes de bœuf Ratatouille St Nectaire Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Frittata épinards et pommes de terre Gouda Purée de pomme et abricot
SAMEDI MIDI 05/04/2025	Salade de riz Paupiette de veau sauce forestière Haricots verts au thym Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Filet de merlu sauce armoricaine Petits pois & carottes Emmental Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI 06/04/2025	Boisson : cidre ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature Cake chocolat du chef
DIMANCHE SOIR	Salade d'artichaut Poisson pané + citron Yaourt nature Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	07/04/2025	Concombre vinaigrette Filet de hoki sauce nantua Macédoine de légumes Cantal Fruit de saison	Poireaux vinaigrette au miel Escalope de dinde au jus Purée de potiron Tartare Eclair vanille	A	B
LUNDI SOIR		Parmentier de lentilles Yaourt nature et sucre Crème dessert chocolat			
MARDI MIDI	08/04/2025	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Brocolis persillés Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Radis vinaigrette Farfalles aux petits pois et crème fromagère St Nectaire Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Gnocchis courgettes et vache qui rit Edam Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	09/04/2025	Rillettes de thon Filet de colin au curry Riz aux petits légumes Vache qui rit Purée de pomme et pêche	Terrine de légumes mayonnaise Rôti de bœuf au jus Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Tarte chèvre tomate basilic Carottes braisées Mimolette Fruit de saison			
JEUDI MIDI	10/04/2025	Nems aux légumes Bouché à la reine Riz Camembert Tarte normande du chef 🍷	Jambon de pays* Andouillette* à la moutarde Pommes noisettes Yaourt nature et sucre Pêche au sirop	A	B
JEUDI SOIR		Emincé de poulet sauce barbecue Courgettes persillées Tomme blanche Crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI	11/04/2025	Sardines à l'huile Filet de cabillaud à la dieppoise Navets Yaourt aromatisé Fruit de saison	Rosettes* et cornichons Courgettes farcie Riz Mimolette Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Flan de légumes du chef 🍷 Salade iceberg vinaigrette St Nectaire Eclair chocolat			
SAMEDI MIDI	12/04/2025	Pizza aux fromages Poulet au pot Flageolet / carottes Pont l'éveque Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Escalope de porc* sauce curry Poêlée champêtre Yaourt vanille Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	13/04/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou-fleur vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses naturels et sucre Moelleux noix de coco du chef 🍷		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef 🍷 Tomme grise Purée de pomme et abricot			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	07/04/2025	Poireaux vinaigrette au miel Escalope de dinde au jus Purée de potiron Tartare Fruit de saison
LUNDI SOIR		Parmentier de lentilles Yaourt nature Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	08/04/2025	Radis vinaigrette Farfalles aux petits pois et crème fromagère St Nectaire Purée de pomme
MARDI SOIR		Gnocchis courgettes et vache qui rit Edam Fruit de saison
MERCREDI MIDI	09/04/2025	Terrine de légumes mayonnaise Rôti de bœuf au jus Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Tarte chèvre tomate basilic Carottes braisées Mimolette Fruit de saison
JEUDI MIDI	10/04/2025	Jambon de pays* Andouillette* à la moutarde Pommes noisettes Yaourt nature Tarte normande du chef 
JEUDI SOIR		Emincé de poulet sauce barbecue Courgettes persillées Tomme blanche Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	11/04/2025	Rosettes* et cornichons Courgettes farcie Riz Mimolette Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Flan de légumes du chef  Salade iceberg vinaigrette St Nectaire Fruit de saison
SAMEDI MIDI	12/04/2025	Pizza aux fromages Poulet au pot Flageolet / carottes Pont l'évêque Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Escalope de porc* sauce curry Poêlée champêtre Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	13/04/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou-fleur vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses nature Moelleux noix de coco du chef 
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  Tomme grise Purée de pomme et abricot

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	14/04/2025	Salade de lentilles à l'indienne Hachis parmentier Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Velouté de carottes Filet de merlu sauce moutarde Haricots plats Gouda Semoule au lait	A	B
LUNDI SOIR		Escalope de dinde à la moutarde Semoule Tartare Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	15/04/2025	Concombre vinaigrette Ravioli de bœuf Croc Lait Fruit de saison	Friand à la viande* Cuisse de poulet au jus Purée de pomme de terre Chevretine Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Quiche aux légumes du chef  Chou-fleur Yaourt nature et sucre Riz au lait			
MERCREDI MIDI	16/04/2025	Terrine de saumon Rôti de veau au jus Haricots verts persillés Cantal Fruit de saison	Haricots beurres vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Farfalles Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
MERCREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Madeleines			
JEUDI MIDI	17/04/2025	Œuf quartier sauce cocktail Boulette de bœuf au jus Pommes noisette Yaourt arôme fraise et citron Purée de pomme	Rillettes de thon Lasagne ricotta, épinard du chef  Tomme noire Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Courgettes batonnet vinaigrette Cordon bleu Camembert Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	18/04/2025	Jambon de pays* Palet montagnard Courgettes braisées Petit Moulé Fruit de saison	Pizza aux fromages Filet de colin sauce beurre citron Champignons Chanteneige Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Maquereau à la moutarde Boulettes de bœuf Petits suisses fruités Gallettes bretonnes			
SAMEDI MIDI	19/04/2025	Endives vinaigrette ciboulette Poisson pané et citron Coquillettes St Nectaire Purée de pomme et pêche		A	
SAMEDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce barbecue Emmental Flan vanille nappé caramel			
DIMANCHE MIDI	20/04/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade d'artichaut Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Tarte abricotine du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt nature et sucre Purée de pomme			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	14/04/2025	Velouté de carottes Filet de merlu sauce moutarde Haricots plats Gouda Fruit de saison
LUNDI SOIR		Escalope de dinde à la moutarde Semoule Tartare Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	15/04/2025	Friand à la viande* Cuisse de poulet au jus Purée de pomme de terre Chevretine Fruit de saison
MARDI SOIR		Quiche aux légumes du chef  Chou-fleur Yaourt nature Purée de pomme
MERCREDI MIDI	16/04/2025	Haricots beurres vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Farfalles Fromage blanc nature Purée de pomme et poire
MERCREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	17/04/2025	Rillettes de thon Lasagne ricotta, épinard du chef  Tomme noire Fruit de saison
JEUDI SOIR		Courgettes batonnet vinaigrette Cordon bleu Camembert Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	18/04/2025	Pizza aux fromages Filet de colin sauce beurre citron Champignons Chanteneige Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Maquereau à la moutarde Boulettes de bœuf Petits suisses nature Galettes bretonnes
SAMEDI MIDI	19/04/2025	Endives vinaigrette ciboulette Poisson pané et citron Coquillettes St Nectaire Purée de pomme et pêche
SAMEDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce barbecue Emmental Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	20/04/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Salade d'artichaut Cassoulet* Fromage blanc nature Tarte abricotine du chef 
DIMANCHE SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt nature Purée de pomme

MENU A

MENU B

		LUNDI DE PAQUES (vin rouge ou jus de fruit + pain spécial)			
					
LUNDI MIDI	21/04/2025	Ballotin de chocolat Tarte aux trois fromages du chef Sauté d'agneau aux poivrons Printanière de légumes Petits suisses nature et sucre Moelleux chocolat du chef		A	B
LUNDI SOIR		Ravioli de bœuf Yaourt aromatisé Fruit de saison			
MARDI MIDI	22/04/2025	Concombre vinaigrette Bœuf aux oignons Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire	Friand au fromage Emincé de dinde sauce curry Courgettes braisées Vache qui rit Mousse au citron	A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce aneth Emmental Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	23/04/2025	Chou rouge vinaigrette au miel Lasagnes ricotta et épinard du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Tarte oignons et olives noires du chef Escalope de porc* au jus aux herbes Haricots verts à l'ail Petit Moulé Liégeois chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	24/04/2025	Friand aux fromages Parmentier de canard Mimolette Fruit de saison	Terrine de saumon Andouillette Pommes noisettes Petits suisses aromatisés Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Rôti de dinde aux 4 épices Carottes braisées Brie Purée de pomme et abricot			
VENDREDI MIDI	25/04/2025	Salade de pâtes Bouché à la reine Brocolis Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot	Champignons à la grecque Poisson pané + citron Mélange campagnard Babybel Beignet chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Salade mêlée vinaigrette Tomme grise Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	26/04/2025	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Poule au pot Riz Edam Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de hoki sauce oseille Haricots beurre persillées Vache qui rit Semoule au lait			
DIMANCHE MIDI	27/04/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Chroucroute* Tomme noire Moelleux nature du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Concombre vinaigrette Tarte au thon du chef Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

		LUNDI DE PAQUES (vin rouge ou jus de fruit + pain spécial) Ballotin de chocolat
LUNDI MIDI	21/04/2025	 Tarte aux trois fromages du chef  Sauté d'agneau aux poivrons Printanière de légumes Petits suisses nature Moelleux chocolat du chef 
LUNDI SOIR		Ravioli de bœuf Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	22/04/2025	Friand au fromage Emincé de dinde sauce curry Courgettes braisées Vache qui rit Purée de pomme et poire
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce aneth Emmental Purée de pomme
MERCREDI MIDI	23/04/2025	Tarte oignons et olives noires du chef  Escalope de porc* au jus aux herbes Haricots verts à l'ail Petit Moulé Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Cuisse de poulet au barbecue Julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	24/04/2025	Terrine de saumon Andouillette Pommes noisettes Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Rôti de dinde aux 4 épices Carottes braisées Brie Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	25/04/2025	Champignons à la grecque Poisson pané + citron Mélange campagnard Babybel Purée de pomme et abricot
VENDREDI SOIR		Jambon de poulet Salade mêlée vinaigrette Tomme grise Fruit de saison
SAMEDI MIDI	26/04/2025	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Poule au pot Riz Edam Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de hoki sauce oseille Haricots beurres persillées Vache qui rit Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	27/04/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Chroucroute* Tomme noire Moelleux nature du chef 
DIMANCHE SOIR		Concombre vinaigrette Tarte au thon du chef  Petits suisses nature Fruit de saison