

Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais nature tartare</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Soupe petit pois BIO</p> <p>***</p> <p>Lasagnes bolognaises</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>		<p><i>Carnaval</i></p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p> <p>Froamge fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri BIO  et vinaigrette framboise</p> <p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>  Nuggets crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Fromage de campagne nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>		<p>Soupe légumes et tomate</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet jus aux herbes</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Œuf dur BIO  sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Tajine végétarien  (pois chiche, carottes) et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme, banane et sirop d'érable</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc BIO  et vinaigrette miel et moutarde</p> <p>***</p> <p> Cordon bleu de dinde</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Mini chou vanille </p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>***</p> <p> Cubes de colin sauce crème</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade de pommes de terre et olives noires</p> <p>***</p> <p>  Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Pâtes coudes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Entremets chocolat</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette crémeuse ***</p> <p>Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs) ***</p> <p>Semoule BIO ***</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Purée pomme fraise ***</p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon ***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha) ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Fromage frais de campagne nature et sucre ***</p> <p>Fruit BIO ***</p>		<p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Escalope de dinde LR au jus de viande ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO ***</p> <p>Génoise roulé vanille abricot ***</p>	<p>Tomate concassée et chips de maïs ***</p> <p>Poisson blanc façon meunière ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Fromage fondu le carré ***</p> <p>Fruit BIO ***</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe poireau ***</p> <p>Œuf à la coque </p> <p>***</p> <p>Frites ***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri râpé BIO  et vinaigrette miel et moutarde ancienne ***</p> <p>Sauté de dinde LR  aux petits oignons ***</p> <p>Haricots verts et pâtes gnocchis ***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait<sup>°</sup> ***</p>		<p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame) Et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Coleslaw ***</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Barre bretonne</p>

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Île flottante</p>	<p>Haricot beurre et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complète BIO et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>		<p>Tomates BIO et vinaigrette basilic</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce poivrade</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et confiture</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme poire BIO</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Bleu AOP</p> <p>***</p> <p>Tartelette pastel de nata</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)





Semaine du 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Rentrée</b></p> <p>Betteraves et vinaigrette ***</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde ***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Sauce légumes du sud et Boulgour </p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Fromage frais saint môret ***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>		<p>Férié</p>	<p>Guacamole et chips de maïs </p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)