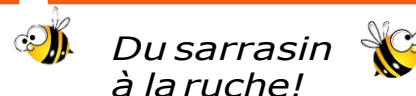


Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Boulettes d'agneau au coulis de tomates ● Frites ● Tome grise ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Parmentier de lentilles corail aux pt légumes* ● Salade de mâche ● Emmental ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade, vinaigrette balsamique à l'échalote ● Cassoulet ● du chef ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Farfalles ● Au curry de volaille ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux ● Riz pilaf ● Cantal ● Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.



Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Râgout de porc sauce coriandre ● Pommes rissolées ● Fromage blanc ● sur lit de compote 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de boeuf vermicelle ● Poisson meunière au citron frais ● Julienne de légumes* ● Gouda ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes aux croûtons ● Steak haché ● Purée de chou fleur ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Filet de dinde au miel et curcuma ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse aux fruits ● Gâteau breton au sarrasin et confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette) ● Tarte fine à la patate douce* ● Salade verte ● Bûche lactière ● Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

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, décrets 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.



lundi 25

- Salade de mâche aux betteraves et échalotes
- Penne rigate
- Sauce cheddar
- Petit suisse
- Compote de pommes aux amandes

mardi 26

- Soupe de tomates, vermicelle*
- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.


mercredi 27

- Radis beurre
- Omelette aux lardons
- Potatoes
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 28

- Salade de pâtes au maïs et surimi
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 29

- Duo de râpé*
- Retour de pêche sauce safranée
- Fondue de poireaux et blé tendre
- Tome noire
- Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1



mardi 2

- Potage crécy au cumin
- Paupiette de veau sauce champignons
- Frites
- Camembert
- Fruit de saison

mercredi 3

- Betteraves ciboulette
- Poisson pané
- Épinards crème curry et boulgour
- Fromage
- Yaourt à la vanille

jeudi 4

- Salade de carottes au radis blanc
- Fajitas façon chili sin carne
- Salade verte
- Saint Nectaire
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

vendredi 5



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 bœuf, 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.

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes de bœuf
- Semoule et légumes printaniers*
- Brie
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 9

- Feuilleté au fromage
- Sauté de dinde au chorizo
- Petits pois
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 10

- Salade de mâche aux œufs durs et croûtons
- Lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Fromage
- Mousse au chocolat

jeudi 11

- Concombres crème à l'aneth
- Tarte au thon et moutarde à l'ancienne
- Salade verte
- Mimolette
- Fruit de saison

vendredi 12

- Carottes râpées vinaigrette
- Omelette
- Torsades sauce ketchup
- Edam
- Ananas au sirop

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

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15

- Salade sombrero*
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Duo de haricots persillés
- Emmental
- Liégeois au chocolat

mardi 16

- Betteraves aux pommes
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
- Salade verte, vinaigrette au Xères
- Smoothie
- Banane fruits rouges

mercredi 17

- Salade multicolore*
- Pignons de poulet marinés
- Julienne de légumes
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 18

- Radis beurre
- Bœuf massalé
- Riz basmati
- Fromage de chèvre
- Fruit de saison

vendredi 19

- Salade de chou chinois*
- Filet de poisson frais, crème citronnée
- Boulgour aux carottes, curry basilic
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire 

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

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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 bœuf, 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.