

Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Macaronis Au curry de pois chiches* Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Bœuf massalé Riz basmati Vache picon Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Pilons de poulet rôtis Chou fleur béchamel Fromage Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de risetti au surimi Rôti de porc sauce au thym Julienne de légumes* Brie Yaourt fermier aromatisé

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au xérès.

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

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Paupiette de veau sauce champignons Frites Bleuet des prairies Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate vermicelle* Poulet rôti Petits pois aux oignons Bûche laitière Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Cassoulet Du chef Fromage Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte Fromage blanc fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Blanquette du pêcheur aux carottes Blé tendre Tome noire Compote de pommes au miel et amandes

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

* Emmental, mozzarella, Cantal.

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.

Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Saint Nectaire Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Épinards crème curry Smoothie à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pommes de terre Carré président Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Tomme Catalane Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Emmental Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes aux croûtons Émincé de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardines Kig * Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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.

Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Râgout de porc à la coriandre ● Haricots verts persillés ● Pont l'Évêque ● Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Poisson meunière sauce tartare ● Purée de patate douce ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Langue de bœuf sauce piquante ● Pâtes ● Fromage ● Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Quiche aux poireaux ● Salade verte, vinaigrette au xérès ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Haut de cuisse de poulet mariné ● Semoule aux légumes printanniers* ● Fromage fouetté Mme Loïk ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Curry de dinde au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Cantal ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf ● Haricots blancs à la tomate ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza Magherita ● Échine de porc rôtie ● Petits pois aux oignons ● Fromage blanc ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Omelette ● Penne rigate sauce ketchup ● Coulommiers ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne breton, cornichon ● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette ● Carottes vichy ● Vache qui rit ● Semoule au lait vanillé

* Carottes, céleri rave, 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 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Farfalles ● Sauce carbonara ● Fromage de chèvre ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Crumble ● de carottes au cumin ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette au Xérès ● Émincé de porc Tandoori ● Frites ● Fraidou ● ● Gâteau d'anniversaire 



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.