













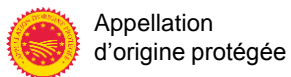


# Menus de la Semaine du 26 au 01 MARS 2024


















Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette moutarde		Chou rouge râpé vinaigrette	Champignons sauce crème ciboulette	Feuilleté au fromage fondu
Steak haché bœuf  sauce tomate origan	 Pennes  lentilles et haché végétal Et emmental râpé	Saucisse de Strasbourg  S/P: Saucisses volaille façon chipolata 	Beignet de poisson blanc 	Omelette 
Carottes et semoule 		Purée de pommes de terre 	Brocolis au curry	Epinards béchamel
Petit fromage blanc au lait entier	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé 	Gâteau aux haricots blancs et poires 	Fruit de saison 
	Fruit de saison			



# Menus

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macaronis  Légumes pois cassés et emmental </p> <p>Yaourt arôme framboise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit salé (<i>échine de porc</i> <i>½ sel et lentilles</i>) </p> <p>S/p: Rôti de dinde  Lentilles vertes au jus</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte au pommes normande </p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Gratin de chou-fleur Pommes Rissolées</p> <p>Compote pomme  allégée en sucre</p>	<p>Sauté de dinde  sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)</p> <p>Haricot verts à l'ail et semoule </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  et croûtons vinaigrette</p> <p>Et dés de cantal </p> <p>Merlu médaillon  sauce blanquette</p> <p>Riz </p> <p>Gâteau au chocolat</p>

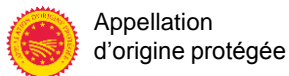


# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024





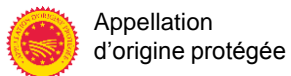
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Brocolis</b>	
<p>Mâche et betteraves vinaigrette</p> <p>Omelette  sauce basquaise  (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Jardinière de légumes et boulgour </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Filet de merlu </p> <p>sauce crème</p> <p>Carottes et semoule </p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p><b>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</b>  </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane  sauce chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette framboise Et dés d'edam</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Eclair parfum chocolat </p>



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Graine de courge</b> 
<p>Sauté de porc  sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) S/P: sauté de dinde  sauce aux fines herbes</p> <p>Petits pois / carottes Macaronis</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Cuisse de poulet rôti  au jus</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Potage de légumes et fromage fondu (<i>carottes, poireaux, pommes de terre, navets</i>)</p> <p>Merguez au jus S/p: Saucisses volaille façon chipolata </p> <p>Semoule </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade aux pommes Et dés de mimolette </p> <p>Riz  sauce dahl lentille corail aux amandes </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Salade verte et crumble  <b>graines de courge</b>  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette </p> <p>Duo de carottes au jus et polenta</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>

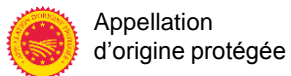


# Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Découvrir pour mieux grandir









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Et dés d'emmental</p>	<p>Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux  épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson)</p>	<p>Saucisson a l'ail Sp /Coupelle de volaille</p>	<p>Chou blanc  et raisins secs</p> <p>Et dés de comté </p>	<p>Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois</p>
<p>Steak haché  au jus</p>	<p>Macaronis semi complet </p>	<p>Roti de dinde issu  sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)</p>	<p>Nuggets de poulet </p>	<p>Yaourt aromatisé </p>
<p>Pommes de terre rissolées</p>	<p>Saint Nectaire </p>	<p>Gratin d'épinards et blé </p>	<p>Courgettes persillées</p>	<p>Fruit de saison </p>
<p>Donuts </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Cake aux myrtilles</p>	

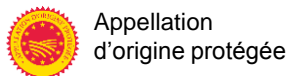


# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024













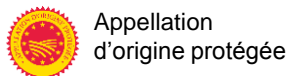
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<b>Repas de Printemps</b>	
FERIE	<p>Dip radis houmous betterave</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Sauté de veau  sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Ratatouille et semoule </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates au basilic vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Pain pita volaille kebab et crudités</p> <p>Frites</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette Et dés de gouda  </p> <p>Riz  sauce chili haricot rouge mais</p> <p>Paris Brest </p>
















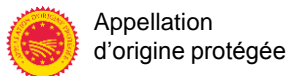
# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 **Vacances Scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette et dés d'édam </p> <p>Omelette  aux fines herbes Sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes et blé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  Au jus</p> <p>Riz  à l'indienne</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Colin d'Alaska meunière</p> <p>Epinards béchamel et pomme de terre</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Purée de pommes fraises</p>	<p></p> <p>Lasagnes aux légumes du sud (<i>courgettes, légumes ratatouille</i>)</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Saucisse chipolatas  <i>S/P: saucisse de volaille</i> <i>Dose ketchup</i></p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Dessert lacté poire cassis à boire</p>



# Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 **Vacances Scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes à l'emmental		Tomates ciboulette vinaigrette	Carottes râpées 	Risetti sauce tomate Et dés de Cantal 
Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Pizza au thon	Merlu médaillon sauce citron 	Nuggets de pois chiches et ketchup 	Rôti de bœuf  sauce tomate origan
Haricots verts persillés	Tomme blanche 	Courgettes et Riz 	Macaronis 	Carottes persillées
Fruit de saison	Fruit de saison 	Fromage blanc  et confiture de fraise	Yaourt nature et sucre 	Quatre quart













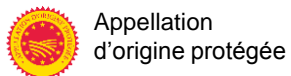


# Menus de la Du 22 au 26 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates vinaigrette Et dés d'édam		Salade verte  vinaigrette miel Dés de pont l'Evêque AOP	Saucisson sec S/P : Pâté de volaille
Bolognaise de boeuf	Sauté de porc jus  aux herbes S/P: sauté de dinde  aux herbes	Rôti de veau  au jus		Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Torsade 	Boulgour  sauce tomate	Pommes quartiers	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Haricots beurre
Yaourt aromatisé 		Pointe de brie		
Fruit de saison 	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie pomme banane Et cigarette russe



# Menus de la Du 29 au 30 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade concombres, mais et tomates Vinaigrette Et dés d'edam </p> <p>Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio </p> <p>Tarte au chocolat</p>			

