

BON APPÉTIT !



MENUS DU 13 MARS AU 14 AVRIL 2023



Semaine
Du 13 au 17 mars

Semaine
Du 20 au 24 mars

Semaine
Du 27 au 31 mars

Semaine
Du 3 au 7 avril

Semaine
Du 10 au 14 avril

Lundi

Salade de chou blanc et maïs
Burrito mexicain au boeuf
Et haricots rouges (VBF)
Crème au chocolat bio

Lundi

Céleri remoulade
Cordon bleu (VF)
Garniture de légumes
Yaourt aux fruits bio

Lundi

Surimi et chèvre frais tartiné
Jambon sauce charcutière
Purée
Fruit de saison bio

Lundi

Carottes aux raisins
Hachis parmentier boeuf
Et potimarron (VBF)
Salade verte
Crème à la vanille

Lundi

FÉRIÉ

Mardi

Rillettes de sardine maison
Rôti de dinde (VF) aux
champignons
Haricots verts/pommes vapeur
Compote pommes gâteaux bio

Mardi

Quinoa bio en salade
Sauté de porc au curry
Frites
Glace mars

Mardi

Salade du pêcheur
Jambalaya au poulet
Riz bio
Yaourt à boire

Mardi

Salade verte maïs et
Pommes de terre
Rôti de porc mariné au miel
Patates douces
Riz au lait bio

Mardi

Rillettes de thon
Saucisse (VF) grillée
Choux fleur / pommes vapeur
Donuts sucré

Mercredi

Salade grecque
Lasagne à l'italienne (VBF)
Fruit de saison

Mercredi

Betteraves et pommes
Paupiette de dinde (VF) à la
crème
Riz créole bio
Yaourt sucré bio

Mercredi

Salade verte
Gratin dauphinois et jambon
Petit suisse

Mercredi

Pâté de campagne
Boulette d'agneau (VF)
en sauce
Coquillettes
Compote poire et gâteaux bio

Mercredi

Salade de perles marines
Aiguillettes de poulet (VF)
En sauce
Semoule
Fromage blanc sucré bio

Jeudi

Concombre vinaigrette
Curry indien au poulet et
À la mangue
Semoule bio
Fromage blanc sucré

Jeudi

Taboulé maison
Crumble poireaux, noix de pé-
can, champignons et carottes
Salade verte
Crème au caramel beurre salé bio

Jeudi

Salade de pommes de
terre et œuf
Conchiglie fricassée de
champignons et lentilles
Fruit de saison

Jeudi

Rillettes de maquereaux
Crousty dinde pané (VF)
Brocolis et carottes bio
Yaourt sucré bio

Jeudi

Pomelos
Chili con carné végétarien
Riz créole bio
Cocktail de fruits

Vendredi

Salade de tomates
Tagliatelles au soja et poivrons
Pain aux céréales
Meringue

Vendredi

Salade verte
Galette jambon (PF) fromage
Crêpe au chocolat

Vendredi

Radis et courgettes râpées
Dos de cabillaud
sauce hollandaise
Ebly
Crème au chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes
Gratin de pâtes lentilles
et carottes
Fruit de saison bio

Vendredi

Pâté de foie
Fish & chips
Carottes et panais
Tarte aux pommes



**PRODUITS
LOCAUX**



**FAIT
MAISON**



**PRODUITS
BIOLOGIQUES**

MENU VÉGÉTARIEN : menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles.

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

