

# Menu



Semaine du 18 au 22 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>VELOUTE DE LEGUMES</u>	<u>ŒUF DUR ET DOSETTE MAYONNAISE</u>	<u>TOMATES</u>	<u>CAROTTES RAPEES</u>	<u>SAUCISSON AIL</u>
Plats	<u>PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE</u>	<u>SAUTE DE VOLAILLE BIO</u>	<u>MERGUEZ SAUCE TOMATE</u>	<u>COUSCOUS BOULETTES DE SOJA</u>	<u>GRATIN DE POISSON DIEPPOISE</u>
Accompagnements	<u>FARFALLES</u>	<u>PETITS POIS BIO</u>	<u>PATES</u>	<u>SEMOULE BIO</u>	<u>RIZ</u>
Laitage	<u>CAMEMBERT</u>	<u>FROMAGE FRAIS</u>	<u>CHANTENEIGE</u>	<u>TOMME GRISE</u>	<u>EDAM</u>
Desserts	<u>YAOURT VANILLE</u>	<u>FRUIT</u>	<u>GATEAU BASQUE</u>	<u>BEIGNET FOURRE</u>	<u>PUREE DE POMMES POIRE</u>

# MENU



Semaine du 25 au 29 mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>SALADE BASQUE</u>	<u>EMINCE BICOLORE</u>	<u>RILLETES</u>	<u>BETTERAVES</u>	<u>TOMATES</u>
Plats	<u>ESCALOPE DE VOLAILLE</u>	<u>HACHE DE BŒUF</u>	<u>CARI DE VOLAILLE</u>	<u>GRATIN DE PATES RATATOUILLE ET FROMAGE BIO</u>	<u>BEIGNETS AU CALAMAR</u>
Accompagnements	<u>HARICOTS BEURRE</u>	<u>FRITES AU FOUR</u>	<u>RIZ</u>		<u>PUREE</u>
Laitage	<u>PETIT SUISSE AUX FRUITS</u>	<u>GALETTE BRETONNE</u>	<u>SAINT NECTAIRE</u>	<u>BRIE POINTE</u>	<u>VACHE QUI RIT</u>
Desserts	<u>FRUIT</u>	<u>YAOURT</u>	<u>CREME DESSERT CHOCOLAT</u>	<u>FROMAGE BLANC</u>	<u>GATEAU AUX POMMES</u>





# Menu



Semaine du 1 au 5 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b> 		<u>Betteraves</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Piemontaise</u>
<b>Plats</b>	<b>Pâques</b>  Joyeuses Pâques	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Pilons de poulet</u>	<u>Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
<b>Accompagnements</b>		<u>Petits pois BIO</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Ratatouille</u>
<b>Laitage</b>	<u>Cantafrais</u>	<u>Brie</u>	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt</u>	
<b>Desserts</b>	<u>Yaourt</u>	<u>Gaufrette plumetis chocolat</u>	<u>Moelleux au chocolat Pâques</u>	<u>Fruit</u>	

# Menu



Semaine du 8 au 12 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Tomate et Radis</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Emincé bicolore Bio</u>
Plats	<u>Rôti de dinde</u>	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Steak haché de bœuf</u>	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Brandade de poisson</u>
Accompagnements	<u>Haricots blancs</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Haricots beurre</u>	
Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Tomme grise</u>	<u>Petit suisse</u>	<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Purée de pommes poire Bio</u>	<u>Yaourt</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit</u>

# Menu



Semaine du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves</u>	<u>Tomates concombres et maïs</u>	<u>Tomates</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats	<u>Escaloppe de volaille</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>Chipolatas</u>	<u>Rôti de porc mirepoix de pommes</u>	<u>Raviolins au fromage sauce tomate</u>
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Purée</u>	<u>Haricots verts</u>	
Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Fromage fondu</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Fruit</u>	<u>Donut's</u>



# Menu



Semaine du 22 au 26 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade du chef</u>
Plats	<u>Saucisse de Toulouse aux lentilles</u>	<u>Nugget's de volaille</u>	<u>Sauté de bœuf</u>	<u>Chili sin carne Bio</u>	<u>Dos de colin</u>
Accompagnements		<u>Pâtes</u>	<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Bûchette de chèvre</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fromage blanc</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

# Menu



Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Tomates cocombres et maïs</u>	<u>Quiche lorraine</u>
Plats	<u>Tandoori de volaille</u>	<u>Jambon sauce charcutière</u>	<p><u>Joyeux 1er Mai</u></p> 	<u>Couscous</u>	<u>Pavé de poisson blanc sauce cressonnette</u>
Accompagnements	<u>Farfalles</u>	<u>Flageolets</u>		<u>Semoule</u>	<u>Pâtes</u>
Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Yaourt</u>		<u>Emmental</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Yaourt vanille</u>	<u>Arlequin de fruits</u>		<u>Eclair vanille</u>	<u>Fruit</u>



# Menu



Semaine du 6 au 7 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>			
Plats	<u>Lasagnes</u>	<u>Nugget's de blé</u>			
Accompagnements		<u>Petits pois carottes</u>			
Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>			
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>			





# Menu



Semaine du 13 Mai au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de pâtes</u>	<u>Tomates</u>	<u>Salade du chef</u>
Plats	<u>Rôti de dinde</u>	<u>Boulettes de bœuf</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Poisson pané</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Pennes</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>
Laitage	<u>Rondelé</u>	<u>Tomme grise</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Emmental</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Yaourt fruit</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	Compote	<u>Cake miel et amandes</u>	<u>Fruit</u>

