Du lundi 11 au vendredi 15 mars 2024

Semaine 11

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	PDT, jambon, tomates, cornichons, œuf, mayonnaise	Rillettes et cornichons	Carottes râpées vinaigrette au citron	Crème de légumes (carottes, chou fleur, PDT, oignons, poireaux)
PLAT	Rougail de saucisse	Filet de poisson du marché au beurre blanc	Poulet rôti	Curry de lentilles et petits légumes (plat protidique+légumes)	Steack haché
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Purée de carottes	petits pois	Salade verte en agrément	Haricots verts
FROMAGE		Fromage	Fromage		
DESSERT	Yaourt aux fruits	Fruit	Fruit	Purée de fruit	Moelleux chocolat

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

Semaine 12

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Celeri mayonnaise moutarde	Taboulé	Salade de tomates aux œufs, vinaigrette	Haricots verts, œufs, thon, tomates, vinaigrette	Concombre, mais, soja vinaigrette curry
PLAT	Sauté de bœuf créole	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons	Cordon bleu	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Pommes boulangères	Tajine de légumes	Pommes sautées	Coquillettes	Riz et ratatouille
FROMAGE		Fromage			
DESSERT	Creme dessert	Fruit	Fromage blanc aux dés de kiwi	Fruit	Entremet chocolat

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Menu du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

Semaine 13

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, surimi, mayonnaise, tomates	Salade de tomates fêta vinaigrette	Crème de poireaux, oignons, PDT, carottes	Carottes râpées, radis roses, vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT	Poisson pané	Sauté de dinde au paprika	Blanquette de poisson	Gratin de pois chiche, Pâtes semi completes et petits légumes (plat protidique+légumes)	Hachis parmentier (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes	Riz pilaf	Poêlée de légumes	Salade verte en agrément	Salade verte en agrément
FROMAGE		Crème vanille	Fromage		Fromage blanc
DESSERT	Fruit	Biscuit	Fruit	Beignet aux pommes	à la compote

Plat fait maison — Plat végétarien — Produit local — Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français — Volaille française — Bœuf français — Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Menu du lundi 01 avril au vendredi 05 avril 2024

Semaine 14

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	FÉRIÉ	Crêpe au fromage	Tomates et cœur de palmier vinaigrette	Duo de carottes et chou vert mayonnaise	Salade de concombre maïs vinaigrette
PLAT		Nugget's végétal	Sauté de porc à la moutarde	Steack haché	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT		Rosty de légumes	Pommes vapeur	Frites	Haricots verts
FROMAGE			Fromage	Fromage	
DESSERT		Fruit	Purée de fruit	Fruit	Eclair chocolat

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Menu du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

Semaine 15

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas à thème GRECE	VENDREDI
ENTRÉE	Pdt, thon,tomates, mayonnaise	Salade de carottes celeri ...mental mayonnaise	Salami beurre	Tomates féta vinaigrette	Salade haricots verts maïs tomates vinaigrette
PLAT	Rôti de porc sauce cornichon	Parmentier de courgettes polenta et lentilles corail (plat protidique+légumes)	Carbonade flamande	Pasticcio (plat protidique+légumes)	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Salade verte en agrément	Gratin de brocolis		Julienne de légumes
FROMAGE	Fromage				
DESSERT	Fruit	Purée de fruit	Clafoutis aux pommes	Gateau de sucre à la grecque	Yaourts aux fruits

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Menu du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

Semaine 16

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre à la crème et vinaigrette	Friand	Carottes mais vinaigrette	Pdt, jambon, mayonnaise, tomates, œufs, cornichons	Tomates ciboulette vinaigrette
PLAT	Brandade de poisson (plat protidique+légumes)	Sauté de porc à la moutarde	Chipolatas	Poulet rôti	Couscous végétarien (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte en agrément	Pommes vapeur	Coquillettes à la tomate	Ratatouille	
FROMAGE	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits	Pomme au four et confiture	Fruit	Liégeois chocolat

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Menu du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2024

Semaine 17

Le menu est suceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes, radis, céleri vianigrette, crème	Blé, cervelas, poivrons, tomates, mayonnaise	Pâté de campagne, cornichon	Concombre curry creme vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT	Rougail de saucisse	Poisson du marché	Escalope normande	Chili sin carné (plat protidique+légumes)	Jambon grillé
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Purée de carottes au lait bio	Tomates provençales et Haricots beurre	Salade verte en agrément	Gratin de chou fleur
FROMAGE		Fromage	Fromage		
DESSERT	Crème dessert	Fruit	Fruit	Pêche melba	Muffin à la banane

Plat fait maison

Plat végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique

Porc français

Volaille française

Bœuf français

Fruits et légumes de France

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume