



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

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées et cœurs de palmier vinaigrette  	Salade chou comté mayonnaise jambon sec 	Cœufs durs sauce cocktail	Velouté de légumes (poireaux, carottes, PDT)  	Frisée aux dés de jambon et emmental vinaigrette  
PLAT 	Pâtes à l'italienne au fromage et Sauce tomate (Plat protidique+légumes) 	Sauté de porc à la moutarde 	Gratin de poisson aux petits légumes (Plat protidique+légumes)	Curry de bœuf haché 	Emincé de volaille 
ACCOMPAGNEMENT 		Quinoa	Salade verte en agrément 	Gratin de chou fleur  	Poêlée de légumes 
FROMAGE 		Fromage blanc	Fromage		
DESSERT 	Dés de poire et coulis de fruits	Dés d'ananas  	Purée de fruit Bio 	Clafoutis 	Riz au lait 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

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

 Porc français
  Volaille française
  Bœuf français
  Fruits et légumes de France
 



Du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

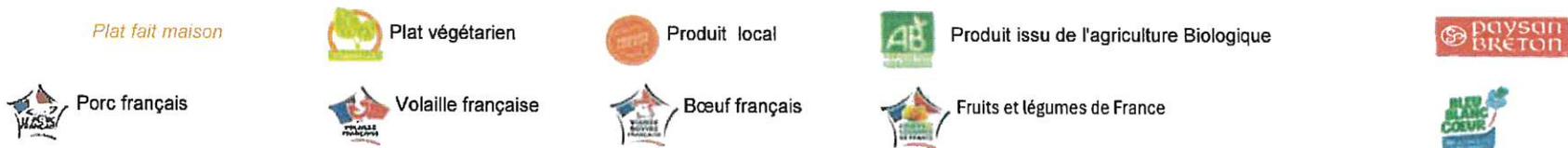


Semaine 9

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

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade de pâtes, surimi, mayonnaïse 	Céleri rémoulade 	Paté de campagne cornichon 	Salade verte croustons et vinaigrette  	Potage (carottes, poireaux, chou fleur, courge)  
PLAT 	Emincé de porc au paprika  	Couscous végétarien (plat protidique+légumes) 	Spaghettis au thon (plat protidique+légumes) 	Tartiflette (plat protidique+légumes)  	Poisson du jour au beurre blanc 
ACCOMPAGNEMENT 	Petits pois  	Semoule	Salade verte en agrément		Riz piperade 
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage 	Petits suisse	
DESSERT 	Fruit  	Crêpes 	Fruit 	Fruit 	Eclair chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume





Du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025



Semaine 10

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Haricots verts, maïs, cervelas, vinaigrette  	Œuf sauce cocktail 	Duo de chou radis noir au fromage blanc et vinaigrette 	Tomates Feta 	Salade de carottes, soja et vinaigrette 
PLAT 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Lasagne 	Palette de porc 	Paella 	Lentilles 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément	Salade verte  	Pâtes 		Gratin dauphinois 
FROMAGE 		Fromage 			Fromage 
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	Fruit 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Mousse au chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

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

 Porc français
  Volaille française
  Bœuf français
  Fruits et légumes de France
 



Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025



Semaine 11

Le menu est susceptible 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 	Saucisse 	Steack haché 	Poulet rôti 	Pizza végétarienne	Filet de poisson du marché au beurre blanc
ACCOMPAGNEMENT 	Purée 	Haricots verts  	petits pois  	Salade verte en agrément 	Carottes Vichy  
FROMAGE 		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Fruit  	Purée de fruit 	Chausson aux pommes

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025



Semaine 12

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

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Celeri mayonnaise moutarde 	Taboulé 	Salade sauce césar, poulet, tomates, oeufs 	Harcots verts , thon, tomates, vinaigrette 	Concombre, maïs, soja vinaigrette curry 
PLAT 	Paupiette de veau 	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Carbonara 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pommes boulangères 	Tajine de légumes 	Pommes sautées	Spaghettis 	Riz et ratatouille 
FROMAGE 		Fromage			
DESSERT 	Creme dessert	Fruit  	Fromage blanc aux dés de kiwi	Fruit 	Entremet vanille 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025



Semaine 13

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI Repas à thème ANGLETERRE
ENTRÉE 	Salade de pâtes surimi mayonnaise, tomates 	Salade de tomates oeuf vinaigrette 	Crème de poireaux, oignons, PDT, carottes  	Carottes râpées, radis roses, vinaigrette 	London Particular 
PLAT 	Sauté de bœuf 	Sauté de dinde au paprika 	Blanquette de poisson	Crozet végétarien	FISH and
ACCOMPAGNEMENT 	Printanière 	Riz pilaf 	Poêlée de légumes 	Salade verte en agrément 	Ships
FROMAGE 		Crème vanille 	Fromage		
DESSERT 	Fromage blanc 	Biscuit	Fruit 	Beignet aux pommes	Carrot Cake

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025



Semaine 14

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

	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade de soja, radis, fromage blanc 	Céleri mayonnaise 	Tomates et cœur de palmier vinaigrette 	Duo de carottes et chou vert mayonnaise 	Rillettes 
PLAT 	Raclette végétarienne 	Rôti de porc sauce moutarde 	Sauté de volaille marengo 	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte 	Haricots verts  	Pommes vapeur  	Frites 	Gratin de courgettes  
FROMAGE 			Fromage	Fromage	Petit suiss
DESSERT 	Flan nappé caramel	Eclair chocolat	Purée de fruit 	Fruit  	Fruit 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plus Blanc Cœur



Du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025



Semaine 15

Le menu est susceptible 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	Escalope de volaille sauce tomate 	Spaghettis	Tomates farcies	Pasticcio (plat protidique+légumes)	Poisson du marche
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes 	Bolognaise végétale	Salade verte 		Julienne de légumes
FROMAGE	Fromage	Fromage			Fromage
DESSERT	Fruit 	Purée de fruit 	Clafoutis aux pommes 	Gateau de sucre à la grecque	Yaourts aux fruits

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison
 Plat végétarien
 Produit local
 Produit issu de l'agriculture Biologique
 Paysan Breton
 Porc français
 Volaille française
 Bœuf français
 Fruits et légumes de France
 Plus Blanc Cœur



Du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

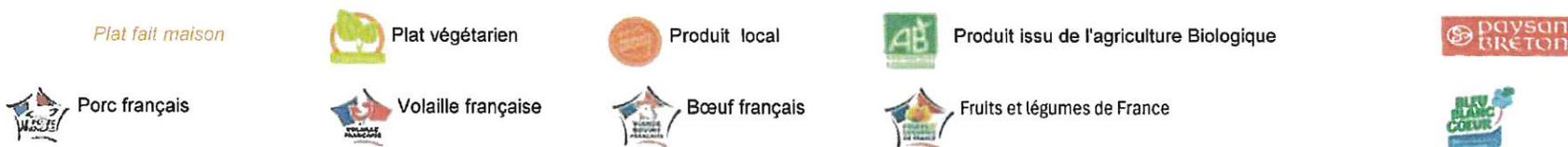


Semaine 17

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	FÉRIÉ	Pizza	Pâté de campagne. cornichon 	Concombre curry crème vinaigrette 	Macédoine mayonnaise
PLAT 		Poisson pané	Escalope normande 	Lasagne végétale (plat protidique+légumes)	Jambon grillé
ACCOMPAGNEMENT 		Palet de légumes 	Tomates provençales et Haricots beurre 	Salade verte en agrément 	Gratin de chou fleur  
FROMAGE 		Fromage	Fromage		
DESSERT 		Crème dessert	Fruit  	Pêche melba	Beignet chocolat

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume





Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025



Semaine 18

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes, soja, vinaigrette, fromage blanc curry 	Riz, œufs, tomates mayonnaise  	Salade d'haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette  	FÉRIÉ	Céleri mayonnaise 
PLAT 	Carbonara 	Lentilles 	escalope de volaille sauce crème champignon 		Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Spaghettis 	Gratin de brocolis	Semoule  		Poêlée bretonne  
FROMAGE 		Fromage	Fromage		
DESSERT 	Flan nappé caramel	Fruit 	Fruit  		Donut au cacao

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025



Semaine 19

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pdt. œuf, jambon tomates, nichons, mayonn	Carottes rapées à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	FÉRIÉ	Crêpe au fromage
PLAT	Poulet rôti	Saucisse	Filet de poisson au beurre blanc		Bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Purée	Gratin de carottes		Printanière
FROMAGE	Fromage		Fromage		
DESSERT	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit		Pêche, crème, coulis

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

