Semaine du 10 mars au 14 mars 2025

**MIDI** 

**lundi 10** JULIENNE DE NAVET VINAIGRETTE

VIENNOISE DE DINDE À LA NAPOLITAINE

PETITS POIS

FROMAGE / LAITAGE

CRÈME AU CARAMEL

mardi 11 SALADE DE HARICOTS PLATS RAVIGOTE

ÉCHINE DE PORC JUS AUX ÉPICES

**SEMOULE** 

FROMAGE / LAITAGE

FRUIT FRAIS

mercredi 12 TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL

SAUTÉ DE BOEUF MIRONTON (LOCAL)

**FRITES** 

FROMAGE / LAITAGE

POMME AU FOUR À LA CONFITURE

jeudi 13 SALADE VERTE AU DÉS DE CANTAL ET

CROÛTONS

SAUCISSE DE VOLAILLE

AU CHOU BRAISÉ

FROMAGE / LAITAGE

TARTE AU FLAN

vendredi 14 CÉLERI RÉMOULADE

MEUNIERE DE COLIN AU CITRON

**RIZ BIO PILAF** 

FROMAGE / LAITAGE

FRUIT FRAIS



Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

MIDI

lundi 17

CAROTTES RÂPÉES RÔTI DE PORC AU JUS CÔTES DE BLETTE À LA CRÈME PERSILLADE FROMAGE / LAITAGE ANANAS AU MIEL

mardi 18

MACÉDOINE DE LÉGUMES EN MAYONNAISE
PAUPIETTE AU VEAU AUX OLIVES
MACARONI BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mercredi 19

POMELOS
PETIT SALÉ
AUX LENTILLES
FROMAGE / LAITAGE
GÂTEAU AUX NOIX ET SA CRÈME VANILLE

jeudi 20

SALADE D'ENDIVES STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE FRITES FROMAGE / LAITAGE POIRE CUITES AU CARAMEL

vendredi 21

TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
FILET DE SAUMON SAUCE AU CITRON
BROCOLIS AU BEURRE
FROMAGE / LAITAGE
SALADE FRUIT FRAIS

Semaine du 24 mars au 28 mars 2025

MIDI

lundi 24

CAROTTES RÂPÉES BOULES AU VEAU AUX OIGNONS PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE / LAITAGE ÉCLAIR À LA VANILLE

mardi 25

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE COCKTAIL
PAUPIETTE DE VEAU BRAISEE
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mercredi 26

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
PALETTE À LA DIABLE
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
ABRICOTS AU SIROP

jeudi 27

CHOU BLANC RÂPÉS
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES
LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE / LAITAGE
POMMES CUITES A LA CANNELLE ET SON
BISCUIT

vendredi 28

OEUF DUR MAYONNAISE DOS DE COLIN MSC À LA CRÈME D'AIL ÉPINARDS FROMAGE / LAITAGE FRUIT FRAIS

Semaine du 31 au 04 avril 2025

MIDI

lundi 31

CONCOMBRE VINAIGRETTE
JAMBON FAÇON CHABLISIENNE
PENNES BIO
FROMAGE / LAITAGE
POIRE AU CHOCOLAT

mardi 1

SALADES MELANGEES VINAIGRETTE
PARMENTIER DE POISSON
À LA PATATE DOUCE
FROMAGE / LAITAGE
TARTE AU FLAN

mercredi 2

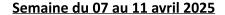
TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS BOULES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE BIO FROMAGE / LAITAGE FRUIT FRAIS

jeudi 3

SALADE DE COEURS DE PALMIERS ECHINE DE PORC RÔTIE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS (LOCAL) FLAGEOLET FROMAGE / LAITAGE CREME GELIFIE A LA VANILLE

vendredi 4

DUO DE SAUCISSONS ET SES CORNICHONS
PÊCHE DU JOUR
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS



**MIDI** 

lundi 7 BETTERAVES MIMOSA

RÔTI DE DINDE BASQUAISE

FONDUE DE CHOUX AUX LARDONS

FROMAGE / LAITAGE FRUIT FRAIS

mardi 8

CELERI VINAIGRETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE ET SA CONCASSÉE

DE TOMATE POIS CASSÉS

FROMAGE / LAITAGE

**FRUIT FRAIS** 

mercredi 9

**POMELOS** 

PILON DE POULET TEX MEX

**RIZ PILAF** 

FROMAGE / LAITAGE

**FRUIT FRAIS** 

jeudi 10

MOUSSE DE FOIE

FILET DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD

HARICOTS PLATS

FROMAGE / LAITAGE

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 

vendredi 11

**CHOU BLANC VINAIGRETTE** 

**MOULES** 

**FRITE** 

FROMAGE / LAITAGE

COMPOTE DE POMMES ET CANNELLE

Semaine du 14 au 18 avril 2025

lundi 14

MACEDOINE VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE RÖTIE PURÉE SAINT GERMAIN FROMAGE / LAITAGE SALADE DE FRUITS FRAIS

mardi 15

PANAIS RÂPÉES STEAK HACHÉ SAUCE BERCY FRITES FROMAGE / LAITAGE CRÈME AU CARAMEL

mercredi 16

CELERI VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET JUS AUX ÉPICES SEMOULE BIO FROMAGE / LAITAGE COMPOTE DE FRUIT

jeudi 17

CHAMPIGNONS FRAIS À LA CRÈME LASAGNE DE LÉGUMES SALADE VERTE FROMAGE / LAITAGE ANANAS AU CARAMEL

vendredi 18

CHOU BLANC À LA CIBOULETTE FILET DE LIEU MSC SAUCE SAFRANÉ RIZ BIO FROMAGE / LAITAGE ÉCLAIR À LA VANILLE

Semaine du 21 au 25 avril 2025

MIDI

lundi 21

**VACANCES SCOLAIRES** 

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".



Semaine du 28 au 02 mai 2025

**MIDI** 

lundi 28

**VACANCES SCOLAIRES** 

mardi 29

mercredi 30

jeudi 1

vendredi 2

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

