

### Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce Cheddar</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Cassoulet</li> <li>● Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy au cumin</li> <li>● Steak haché sauce barbecue</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de perles au surimi</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois au jus de poulet</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>● Colombo de poisson frais carottes et poireaux</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Crème anglaise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hachis parmentier</li> <li>● de bœufs et potimarron</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Edam</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>● Fajitas</li> <li>● Sin carne</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes, cormichon</li> <li>● Dos de colin au court bouillon</li> <li>● Julienne de légumes, crème à l'ail</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> <li>● Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Lentilles vertes aux carottes</li> <li>● Tomme grise</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Émincé de dinde sauce tandoori</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

### Menus du 10 au 14 mars 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°</li> <li>● Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Soupe de tomates, vermicelle°</li> <li>● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Tomme Montcadi</li> <li>●● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>● Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>●● Purée de pomme de terre et de céleri</li> <li>● Fromage blanc confiture</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>BAMAKO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé de boulgour</li> <li>●● Poulet mafé aux carottes</li> <li>● Riz aux épices</li> <li>● Bûche laitière</li> <li>●● Tarte noix de coco</li> </ul> <p><b>MALI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Retour de pêche sauce crème citronnée</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Mozzarella, emmental, Cantal.

\*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

**À la découverte des capitales!**

### Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de chou chinois°</li> <li>● Pâtes tortis</li> <li>● Sauce tomate aux câpres et thon</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>●● Gratin de chou fleur aux pommes de terre</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte, vinaigrette au curry</li> <li>● Omelette</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade sombrero°</li> <li>●● Quiche chevre tomate et basilic</li> <li>● Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>● Cantal</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>●● Boulettes d'agneau</li> <li>●● Semoule et légumes printanniers°</li> <li>● Munster</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

\* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au raz-el-hanout, concentré de tomate.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

### Menus du 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>●● Tortillas de patatas</li> <li>● à la mozarella</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de foie, cornichon</li> <li>●● Tarte fine au bœuf et patate douce*</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au miel</li> <li>● Tomme des Pyrénées</li> <li>●● Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Potage de légumes vermicelles</li> <li>●● Pilons de poulet marinés</li> <li>●● Épinards béchamel et riz doré</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade multicolore*</li> <li>●● Râgout de porc sauce coriandre</li> <li>●● Haricots verts persillés</li> <li>● Gouda</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>●● Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li>●● Fondue de poireaux et boulgour</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Pâte feuilletée, crème fraîche, bœuf, patate douce râpée, oignons, fromage râpé.

\*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

### Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Toast de rillettes de sardines</li> <li>● Curry de volaille</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Brie</li> <li>●● Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Crudités sauce huitres</li> <li>●● Poulpe mariné à l'encre</li> <li>●● Pommes de terres mi cuites</li> <li>● Casu Marzu </li> <li>● Groseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Celeri râpé, sce fromage blanc à la moutarde</li> <li>●● Pizza royale</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Smoothie</li> <li>● Mangue banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Tomme blanche</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte, vinaigrette au xeres</li> <li>●● Spaguetti, emmental rapé</li> <li>● Sauce napolitaine</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

Coleslaw, Fish and chips, Edam et fruit de saison

\*Carottes, céleri branche, oignons.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.