








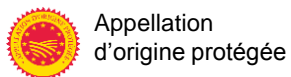


Menus de la Semaine du 26 au 29 Février 2024













Découvrir pour mieux grandir

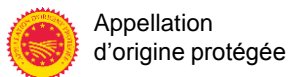
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf  sauce tomate origan</p> <p>Carottes et semoule </p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p>	<p></p> <p>Pennes  lentilles et haché végétal Et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons sauce crème ciboulette</p> <p>Saucisse de Strasbourg  S/P: Saucisses volaille façon chipolata</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>pomelos</p> <p>Beignet de poisson blanc</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires</p>	<p></p> <p>Omelette </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage fondu fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Croissant compote lait</p>	<p>Beignet Clémentine Jus de fruits</p>	<p>Pain Pate a tartiner banane</p>	<p>Fromage blanc brioche miel</p>	<p>Crème chocolat Madeleine fruit</p>



Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pennes rigate  légumes pois cassés et emmental Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Petit salé (<i>échine de porc</i> <i>½ sel et lentilles</i>) S/p: Rôti de dinde Lentilles vertes au jus Camembert Fruit de saison 	Panais rémoulade aux pommes Rôti de veau  au jus Gratin de chou-fleur et pommes de terre béchamel Compote pomme allégée en sucre	Sauté de dinde  sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau) semoule  Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Et dés de cantal  Pavé de Merlu  sauce blanquette Riz  Gâteau au chocolat
Quatre quarts Fromage blanc Sirop de grenadine	Gâteau compote lait	Gâteau maison Yaourt nature Jus de fruits	Pain Fromage banane	Pain au lait confiture lait

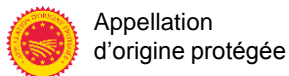


Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

















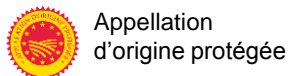
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis	
<p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Jardinière de légumes et boulgour </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne cornichon Pâté de pure volaille et cornichon</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade verte et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de cantal AOP </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska et carottes</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette framboise Et dés d'edam</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Riz sauce tomate</p> <p>Cake poire</p>
<p>Gâteau marbré Compote et lait</p>	<p>Croissant Yaourt nature Jus de fruits</p>	<p>Lacté chocolat Gaufre fruits</p>	<p>Fromage blanc Gâteau maison Jus de fruit</p>	<p>Pain Pate a tartiner compote</p>



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge 
Potage de légumes et crouton <i>(carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</i>	Radis beurre	Sauté de porc  sauce aux fines herbes <i>(persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons)</i> S/P: sauté de dinde  sauce aux fines herbes	Panais rémoulade aux pommes Et dés de mimolette	Salade verte et crumble  graines de courge  vinaigrette
Merguez au jus	Omelette 	Haricots verts et pommes de terre vapeur	Dahl de lentilles corail et riz 	Colin d'Alaska pané riz soufflé quartier de citron 
Semoule 	Chutney de courgettes Et macaronis 	Pont l'évêque AOP 	Gâteau au citron	Duo de carottes au jus
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison 		Yaourt aromatisé 
Pain au chocolat compote lait	Pain confiture Fromage blanc	Gâteau chocolat Petit filou fruit	Petit beurre yaourt fruit	Crème vanille Pain Chocolat

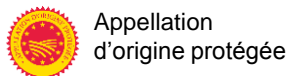


Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives et croûtons Vinaigrette Et emmental		Carottes râpées vinaigrette Et dés de gouda	Chou blanc et raisins secs Et dés d'emmental	
Steak haché  au jus	Pavé de colin d'Alaska sauce béchamel aux  épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson)	Roti de dinde issu  sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)	Cordon bleu 	Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois
Pommes de terre rissolées	Semoule	Gratin d'épinards et blé 	Courgettes persillées	Yaourt aromatisé 
Fromage blanc type petit suisse et sucre	Saint Nectaire 	Fruit de saison	Cake aux myrtilles	Fruit de saison 
Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Beignet Clémentine lait	Pain fromage banane	Fromage blanc Pain au lait miel	Crème chocolat Madeleine lait

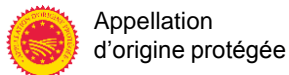


Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024










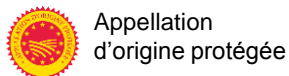
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Printemps	
FERIE	<p>Betterave cube vinaigrette</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Sauté de veau  sauce au romarin (<i>carotte, romarin, farine de riz, jus de veau</i>)</p> <p>Ratatouille et lentilles </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates au basilic vinaigrette Et dés de cantal AOP </p> <p>Escalope de dinde  sauce barbecue</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Et dés de gouda</p> <p>Chili sin carne  (<i>riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, œuf, emmental maïs, épice chili,</i>) </p> <p>Fruit de saison </p>
	<p>Gâteau marbré</p> <p>Compote et lait</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain</p> <p>Pate a tartiner</p> <p>compote</p>	<p>Lacté chocolat</p> <p>Gaufre</p> <p>Jus de fruits</p>














Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 **Vacances Scolaires**

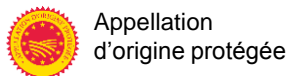
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Colin d'Alaska pané riz soufflé	Salade verte et maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette et dés d'édam		Concombres vinaigrette Et dés d'emmental
Haricots verts sauce tomate	Sauté de dinde  Au jus	Tarte courgettes et fromage	Pennes  sauce tomate et lentilles façon bolognaise 	Saucisse chipolatas <i>S/P: saucisse de volaille</i> 
Saint Nectaire 	Riz  à l'indienne	Pommes de terre vapeur	Yaourt nature et sucre 	Haricots blancs
Purée de pommes 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison 	Milk shake poire cassis
Quatre quarts Fromage blanc Sirop de grenadine	Pain Fromage banane	Gâteau maison fromage frais Jus de fruits	Pain au lait Chocolat fruit	Gâteau yaourt fruit








Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 **Vacances Scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes à l'emmental		Tomates ciboulette vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette	Endives vinaigrette Et dés de Cantal 
Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde 	Tarte aux légumes (macédoine de légumes)	Merlu médaillon sauce citron 	Nuggets de poulet et ketchup	Rôti de bœuf  sauce tomate origan
Haricots verts persillés	Salade verte 	Courgettes et Riz 	Macaronis 	Carottes persillées
Fruit de saison	Tomme blanche	Fromage blanc  et confiture de fraise	Yaourt nature et sucre 	Quatre quarts
Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Beignet fruit lait	Pain Pate a tartiner fruit	Fromage blanc brioche miel	Crème chocolat Madeleine fruit



Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates vinaigrette Et dés d'édam		Salade verte vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette  Et dés de Pont l'Evêque 
Thon et à la tomate	Sauté de porc  sauce curry S/P: sauté de dinde  Sauce curry	Rôti de veau  au jus 	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Riz 	Boulgour 	Purée de pommes de terre		Haricots beurre
Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot allégée en sucre	brie	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie pomme banane Et cigarette russe
Fruit de saison 		Fruit de saison 		
Pain au chocolat compote lait	Pain confiture Fromage blanc	Gâteau chocolat Petit filou fruit	Petit beurre yaourt fruit	Crème vanille Pain Chocolat

