

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température.



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours.

Menus du 03 au 28 Mars 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 03 au 07 mars

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07 Repas végétarien
	Soupe à la tomate et aux vermicelles	Concombre au basilic	Choux fleur vinaigrette	Velouté d'épinards	Œufs mimosas
	Escalope de porc à la moutarde	Pavé de colin en crème de laitue	Cheeseburger maison	Emincé de dinde à la savoyarde	Salade composée (tomates, concombre, maïs, pâtes)
	Riz pilaf	Petits pois carottes	Potatoes	Poêlée de légumes	
		Saint Nectaire		Pont l'évêque	
	Fruit de saison	Tarte Tatin maison	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fromage blanc aux fruits
Goûters	Entremet vanille Biscuit	Yaourt Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Ananas rôti Biscuit	Pain Confiture

Semaine du 10 au 14 mars

	Lundi 10	Mardi 11 Repas végétarien	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
	Salade du pêcheur (colin, croûtons, pommes, oignons rouges)	Soupe de légumes	Terrine de légumes	Oignons rings	Carottes râpées à l'orange
	Poulet rôti aux herbes	Croque Veggie maison	Filet de poisson en papillote au curry	Quiche lorraine	Lasagnes bolognaises
	Lentilles	Salade verte	Poêlée de légumes	Salade verte	Salade verte
	Buchette de chèvre		Maroilles	Plateau dégustation goûter: Barres de céréales au chocolat	
	Compote de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Eclair chocolat	Fruit de saison
	Céréales Lait	Gâteau maison	Pain Fromage	Banane chocolat Biscuit	Far Breton maison

Semaine du 17 au 21 mars

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 Repas végétarien	Jeudi 20	Vendredi 21 Repas à l'envers
	Dips de légumes	Salade de pâtes au surimi	Velouté de pois cassés	Rilette Cornichons	Tarte aux fruits maison
	Boulettes de veau	Sauté de volaille	Omelette	Poisson de la criée en papillote	Printanière de légumes
	Semoule à la tomate	Choux de Bruxelles	Piperade	Quinoa	Navarin d'agneau
	Emmental			Comté	
	Crème caramel	Yaourt fermier	Salade de fruits	Fruit de saison	Wrap aux crudités (tomates, œuf, carottes)
Goûters	Céréales Lait	Pain Pâte à tartiner	Crème vanille Biscuit	Gâteau maison	Pain Confiture

Semaine du 24 au 28 mars

	Lundi 24 Repas végétarien	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
	Carottes râpées persillées	Radis Beurre	Feuilleté au fromage	Salade nordique (pdt/hareng/pommes/oignons)	Terrine de campagne cornichons
	Chili sin carne	Estouffade de porc	Cordon Bleu de dinde	Rôti de bœuf sauce au bleu	Blanquette de saumon aux poireaux
	Salade verte	Pommes noisettes	Crozet	Carottes vichy	Salade verte
		Fourme d'Ambert			Tomme de Savoie
	Crème renversée	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gâteau Basque	Fruit de saison
	Compote de fruits Biscuit	Pain Barre de chocolat	Gâteau Maison	Salade de fruits Biscuit	Brioche perdue



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)