

### Menus du 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes d'agneau au coulis de tomates</li> <li>Semoule</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Parmentier de lentilles corail aux pt légumes*</li> <li>Salade de mâche</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mêlée balsamique</li> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farfalles</li> <li>Au curry de volaille</li> <li>Camembert</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fromage blanc au coulis de fruits</li> </ul>

\* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

\* Salade verte, dés de fromage, échalote, vinaigrette abalsamique

### Menus du 18 au 22 mars 2024



lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>Râgot de porc sauce coriandre</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson meunière au citron frais</li> <li>Julienne de légumes*</li> <li>Edam</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes aux croûtons</li> <li>Steak haché</li> <li>Purée de chou fleur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde au miel et curcuma</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Cantal</li> <li>Gâteau breton au sarrasin et confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes rapée</li> <li>Tarte fine à la patate douce*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives, crème.

\* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

### 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 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche aux betteraves et échalotes</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Sauce cheddar</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf au paprika</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Saint nectaire</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois, emmental et noix</li> <li>● Omelette aux lardons</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pâtes au fromage et surimi</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Retour de pêche sauce safranée</li> <li>● Fondue de poireaux et blé tendre</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>● Frites</li> <li>● Bleuets des prairies</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Épinards crème curry et boulgour</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de carottes au radis blanc</li> <li>● Fajitas façon chili sin carne</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé au concombre et raisins blonds</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Gratin de choux fleurs béchamel</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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.

## Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes de bœuf</li> <li>Semoule et légumes printaniers*</li> <li>Munster</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Sauté de dinde au chorizo</li> <li>Petits pois</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux œuf durs et croûtons</li> <li>Saucisse</li> <li>Lentilles</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li>Salade verte</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème à l'aneth</li> <li>Omelette</li> <li>Torsades sauce ketchup</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>

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

## Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Jambon grillé à la dijonnaise</li> <li>Duo de haricots persillés</li> <li>Liégeois au chocolat fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*</li> <li>Salade verte, vinaigrette au Xérès</li> <li>Bûche de chèvre</li> <li>Smoothie banane fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basmati</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Filet de poisson frais, crème citronnée</li> <li>Boulgour aux carottes, curry basilic</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

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

\* Mozzarella, cantal, cheddar.

\* Tortis aux légumes, dés de fromage, maïs, ciboulette, vinaigrette.

\* Chou chinois, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

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

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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.