



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/02/2022

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette
Pomelos cerisaie
Feuilleté à la viande de porc

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de dinde à la diable
Filet de dorade sauce basquaise
Semoule
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Mandarines au sirop
Purée pommes
Banane
Crème pâtissière arôme vanille

MARDI

01/03/2022

ENTREES

Haricots verts aux poivrons
Terrine de mousse de canard
Tomate nature
Salade piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croc Fromage Végétale
Oeufs durs sauce niçoise
Lentilles cuisinées
Poêlée de légumes

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Fromage blanc

DESSERTS

Ananas en morceaux au sirop
Tarte normande
flan vanille
Pomme granny smith

MERCREDI

02/03/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

03/03/2022

ENTREES

Concombres en macédoine
Salade de betteraves et maïs
Duo de haricots rouges et maïs
Salade de blé arlequin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier
Boudin noir
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

LAITAGES

Saint paulin
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Salade de fruits exotiques
Liegeois vanille
Île flottante et crème anglaise
Kiwi

VENDREDI

04/03/2022

ENTREES

Céleri rémoulade
Radis à la croque-au-sel
Cervelas et saucisson à l'ail
Poireaux au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki sauce dieppoise
Jambon braisé au porto
Tortis
Épinards sauce bechamel

LAITAGES

Coeur cendre
Vache qui rit
Petit suisse sucre
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Crumble aux pommes
flan chocolat
Biscuit roulé chocolat
Flan nappe caramel

LEGENDE



Volaille Française



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

07/03/2022

ENTREES

Betteraves et oeufs durs ciboulette
Surimi sauce cocktail
Salade fraîcheur mozzarella
Duo de haricots rouges et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc
Filet de lieu noir sauce ciboulette
Coquillettes
Petits pois aux oignons rouges

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Vache qui rit
Fournols

DESSERTS

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Flan nappé caramel
Gaufre chocolat

MARDI

08/03/2022

ENTREES

Fenouil en salade
Carottes râpées au cumin
Tarte au thon et à la tomate
Salade mêlée vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles natures sauce tomate
Omelette nature
Semoule
Courgette sautées au basilic

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Beignet aux pommes
Banane
flan vanille
Dessert de pommes et fraises

MERCREDI

09/03/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

10/03/2022

ENTREES

Salade de petits pois à la menthe
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Salade batavia aux olives
Roulade de volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tranche de boeuf
Escalope de volaille pané sauce tomate
Pomme de terre boulangère
Carottes Vichy

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrene
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Poire
Glace timbale vanille chocolat
Biscuit roulé à la framboise

VENDREDI

11/03/2022

ENTREES

Radis à la croque-au-sel
Concombre au fromage blanc
Pâté de foie
Chou-fleur et tomates vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Acras de morue
Cocotte de riz parfumé
Haricot beurre au dés de tomates

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Crème dessert au chocolat
Pomme golden
Fromage blanc aux fraises
Dessert de pommes et pêches

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/03/2022

ENTREES

Soupe de maïs épicée
Salade coleslaw
Salade cajun sauce miel

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hot dog
Aiguillette de volaille marinée tex-mex
Frites au four
Haricots verts sautés

LAITAGES

Saint paulin
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Cookie chocolat pépites chocolat
Biscuit brownie au chocolat
Liégeois chocolat dessert

MARDI

15/03/2022

ENTREES

Salade de riz, coriandre et raisin
Macédoine vinaigrette
Salade waldorf
Éventail de pomelos

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe emmental
Nuggets végétarien
Tortis
Carottes vichy

LAITAGES

Gouda
Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Mousse noix coco
Lait gélifié arôme caramel
Panier de pommes multicolores

MERCREDI

16/03/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

17/03/2022

ENTREES

Tomates vinaigrette
Céleri rémoulade
Salade de pâtes
Salade tunisienne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron boeuf sauce tomate
Escalope de porc à la dijonnaise
Purée de pommes de terre
Poêlée légumes campagnards

LAITAGES

Delice de camembert
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Banane rôtie au caramel
Salade de fruits au sirop
Bio yaourt vanille
Crêpe nature sucrée

VENDREDI

18/03/2022

ENTREES

Concombre à la menthe
Salade d'artichaut au jambon
Oeufs durs
Concombres nature

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lieu en persillade, tomate
Cuisse de poulet au four
Cocotte de riz parfumé
Navets braisés aux pommes

LAITAGES

Bleu de bresse
Camembert
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Glace vanille en bâtonnet
Flan nappe caramel
Poire
Marbré au chocolat

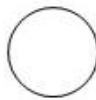
LEGENDE



Repas Américain



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

21/03/2022

ENTREES

Salade coleslaw
Thon mayonnaise
Radis à la croque-au-sel
Salade de maïs aux poivrons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau au jus
Merguez
Macaronis
Brocolis



LAITAGES

Tomme grise
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Compote pommes et bananes
Pomme granny smith
flan chocolat
Mini roule abricot



MARDI

22/03/2022

ENTREES

Salade batavia aux dés de jambon
Betteraves vinaigrette
Salade de riz mexicaine
Concombre au fromage blanc



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage
Steak de soja
Panaché de salades
Semoule



LAITAGES

Pyrene
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

DESSERTS

flan vanille
Orange
Dessert pommes-ananas
Tarte aux pommes



MERCREDI

23/03/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/03/2022

ENTREES

Taboulé aux légumes
Salade iceberg au fromage
Roulade de volaille
Concombre vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boeuf braisé au jus d'échalote
Quiche lorraine
Carottes etuvées
Blé sauté



LAITAGES

Mimolette
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Banane
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits
Biscuits moelleux au citron



VENDREDI

25/03/2022

ENTREES

Tarte au fromage
Salade mêlée
Macédoine mayonnaise
Terrine de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson
Steak haché
Riz à la brunoise de légumes
Haricots verts au naturel

LAITAGES

Gouda
Fromage frais fouetté
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Compote pommes et bananes
Lait gélifié arôme caramel
Kiwi
Mini roule chocolat



LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

28/03/2022

ENTREES

Tomates à la croque-au-sel
Carottes râpées ciboulette
Pomelos cerisaie
Feuilleté au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
Filet de dorade sauce basquaise
Coquillettes
Chou-fleur (brisures) et poivrons



LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Banane anglaise chocolat
Mousse au chocolat poire
Pomme granny smith



MARDI

29/03/2022

ENTREES

Salade de haricots verts aux oignons
Pâté de foie
Salade iceberg au fromage
Salade de pâtes au miettes de maquereau tomate



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars ou encornets panés sauce tomate
Oeufs durs sauce niçoise
Semoule
Petits pois au jus



LAITAGES

Yaourt nature sucre
Mimolette
Camembert



DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Salade d'oranges au caramel
Tarte aux pommes
Yaourt aux fruits

MERCREDI

30/03/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

31/03/2022

ENTREES

Carottes râpées au citron
Salade de riz au thon
Tomates à la mozzarella
Radis vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Rougail de saucisse
Steak haché
Riz pilaf
Haricots plats persillés

LAITAGES

Fromage Carré frais
Saint paulin
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Poire
Éclair au chocolat
Salade d'ananas
Dessert de pommes et abricots (compote)



VENDREDI

01/04/2022

ENTREES

Céleri rémoulade
Tartare de tomates au basilic
Assiette de charcuterie
Salade de maïs aux olives



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Colin d'alaska sauce dieppoise
Cordon bleu de volaille
Blé
Épinards sauce béchamel



LAITAGES

Fournols
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Purée pommes
Ananas au sirop
Crème pâtissière aux fraises
flan chocolat

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable