



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

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

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

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

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

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

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 bœuf

Pomme de terre boulangère
Carottes Vichy

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Pyrenée
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

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 
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
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
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
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

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

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

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

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

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 panés sauce tomate

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

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

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