





Semaine du 18 au 22 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Veloute de légumes	Oeufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Carottes râpées 	Choux rouges pommes et raisins
Plats Protidiques	Paupiette de veau forestière 	Tandoori de volaille	Merguez sauce tomate	Couscous boulettes de soja 	Gratin de poisson dieppoise
Accompagnements	Farfalles	Petits pois	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz
Fromage	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt aromatisé	Mimolette	Edam
Desserts	Cocktail de fruits	Fruit	Gâteau basque	Beignet fourré	Compote de poire

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)





 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œuf dur mayonnaise	Carottes rapées 	Rillettes	Medaillon de surmi mayonnaise	Bol de riz, sauce tomate
Plats Protidiques	Escalope de volaille normande 	Hâché au bœuf sauce poivre 	Cari de volaille	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage 	
Accompagnements	Haricots beurre	Frites au four	Riz		
Fromage					
Laitage	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Saint Nectaire	Fromage blanc aromatisé aux Fruits	
Desserts	Fruit frais	Galette bretonne	Liégeois chocolat	Pêche au sirop	Pommes

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

  Viande Française (bœuf, porc, volaille)

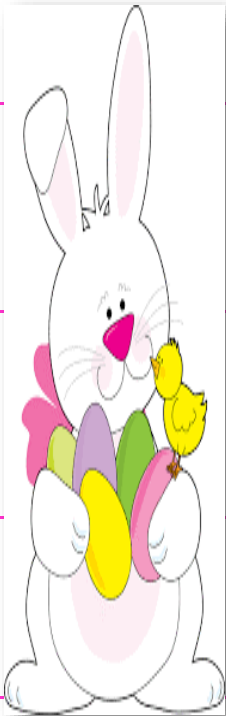




 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Betteraves HVE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à l'orange 	Tomates
Plats Protidiques		Saucisse de Toulouse 	Poulet rôti	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices 	Pavé de poisson blanc sauce crustacé
Accompagnements		Petits pois	Haricots verts	Pommes noisettes	Riz
Fromage					
Laitage		Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Yaourt sucré
Desserts		Ananas au sirop	Gaufrette plumetis chocolat	Moelleux au chocolat Pâques	Fruit 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis, beurre	Saucisson ail	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Tomates
Plats Protidiques	Poulet rôti à la moutarde	Nuggets de volaille	Sauté de bœuf, sauce charcutière 	Chili sin carné 	Dos de colin, tomate cerise et épinards
Accompagnements	Haricots beurre, pâtes	Ratatouille	Semoule	Riz	Blé aux petits légumes
Fromage Laitage	Gouda	Yaourt sucré	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Compote de pommes (HVE)	Tarte normande	Gaufrette Quadro	Gâteau au yaourt

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

  Viande Française (bœuf, porc, volaille)




 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves (HVE)	Bâtonnets de surimi mayonnaise		Concombres, tomates, maïs 	Céleri rémoulade
Plats Protidiques	Tandoori de volaille	Jambon (HVE), sauce charcutière		Couscous boulettes de bœuf 	Pavé de poisson blanc, sauce cressonnette
Accompagnements	Farfalles HVE	Flageolets		Semoule	Gratin de choux fleurs
Fromage					
Laitage	Petit suisse sucré	Yaourt sucré		Emmental	Tome noire
Desserts	Dessert lacté vanille	Arlequin de fruits		Eclair vanille	Fruit 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs
HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)


 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

Semaine du 06 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis, beurre	Œufs mayonnaise			
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises 	Nuggets de blé			
Accompagnements		Petits pois, carottes			
Fromage	Mimolette	Petit suisse sucré			
Laitage					
Desserts	Pêche au sirop	Fruits frais 			





Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)
  Produit local
  Produit de saison
  Produit végétarien
  Produit bio

Semaine du 13 au 17 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami	Carottes râpées 	Salade de pâtes et pesto	Tomates mozzarella	Pâté de campagne
Plats Protidiques	Rôti de dinde aux poivrons 	Boulettes de bœuf, sauce tomate	Poulet rôti	Tarte à l'italienne 	Poisson pané
Accompagnements	Haricots beurre	Semoule	Poêlée de légumes	Pennes	Beignets de choux fleurs
Fromage	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Saint Paulin	Emmental	Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	Fruit frais	Crème dessert chocolat	compote pomme abricot	Cake miel et amandes	Fruit 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio