

# Menus de la Semaine du 03 au 07 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Repas du carnaval</b>	<b>Menu végétarien</b> 
Radis et beurre	Betteraves vinaigrette	Céleri  rémoulade	Salade verte  vinaigrette Et billes de mozzarella	Soupe de lentilles au cumin
Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)	Hachis parmentier de bœuf (bœuf  )	Sauté de veau  sauce marenge (tomate, champignons)	Hot dog saucisse S/p: Hot dog saucisse de volaille	Omelette 
Boulgour 		Semoule 	Pommes de terre quartier avec peau (ketchup/mayonnaise)	Purée d'épinards
Fromage au lait pasteurisé Carré	Petit fromage frais sucré	Fromage frais petit moulé	Yaourt aromatisé 	Saint Nectaire AOP 
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Banane sauce chocolat et amande effilées	Donuts 	Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>		Haute valeur environnementale	 <b>Plat végétarien</b>
 <b>Charolais</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		Produit label Rouge	 <b>Produit de la mer durable</b>
 <b>Certification environnementale de niveau 2</b>			Décongelé	



# Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Taboulé (semoule  )	Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte 	Oeuf dur  sauce cocktail
Emincé de bœuf  sauce provençale	Colin d'Alaska pané  et citron	Saucisse de volaille	Poulet rôti 	Pennes semi complètes  sauce tomate et emmental râpé
Haricots verts 	Riz  sauce tomate	Lentilles	Purée de panais et pommes de terre	
Fromage blanc sucré	Tomme grise	Coulommiers 	Yaourt nature sucré 	Fromage frais petit moulé
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau chocolat lentilles	Fruit de saison

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--

# Menus de la Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Salade verte  et croûtons	Rillettes de thon	Chou blanc  vinaigrette	Carotte râpée  vinaigrette	Betteraves  vinaigrette
Dés de colin  sauce citron	Cordon bleu 	Steak haché 	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Roti de bœuf  au jus
Ratatouille Semoule 	Petits pois mijotés et carottes	Macaroni et emmental râpé		Purée de courgette
Brie	Yaourt aromatisé 	Cantal 	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais ail et fines herbes
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Financier à la farine de pois chiche	Fruit de saison	Gâteau chocolat poire

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--

# Menus de la Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Tomate concassée et chips de maïs	Endives  vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Mâche, betteraves vinaigrette	Carottes râpées 
Riz  , dahl de lentilles corail	Poulet rôti  au jus	Rôti de porc  sauce romarin S/p: Rôti de dinde issu 	Steak haché de veau sauce tomate	Parmentier au colin d'Alaska et saumon  à la purée de pomme de terre
	Frites (ketchup/mayonnaise)	Gratin de brocolis et pomme de terre	Carottes et coquillettes  semi complète	
Tomme blanche	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature sucré	Fromage fondu carré demi-sel 	Mimolette
Tarte au flan pâtissier	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes fraise allégée en sucre	Fruit de saison

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	  Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	--

# Menus de la Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Salade verte  croutons	Saucisson sec et beurre Rillette de thon	Champignons vinaigrette	Salade de concombre	Œuf dur mayonnaise 
Omelette Et ketchup 	Dés de saumon  Sauce crème	Emincé de dinde  au thym sauce	Lasagne de bœuf SV: Lasagnes aux légumes	Rôti de dinde issu  aux oignons jus
Pomme de terre quartier avec peau	Carottes 	Lentilles mijotées		Haricots verts 
Petit fromage frais type suisse sucré	Camembert 	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote poire allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--

# Menus de la Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Tomate vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte vinaigrette 	Soupe de courgette	Carottes râpées  vinaigrette
Sauté de bœuf provençale  sauce	Nuggets de fromage	Œuf à la coque	Cuisse de poulet sauce curry 	Colin d'Alaska pané et citron 
Petits pois et Pommes de terre	Coquillettes sauce tomate 	Frites	Riz 	Purée de brocoli
Edam	Coulommiers 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fromage frais cantafrais	Yaourt nature sucré 
Compote de pommes allégée en sucre	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux 4 épices

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--

# Menus de la Semaine du 14 au 18 avril 2025 Vacances scolaires

Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Crêpe au fromage	Salade verte  vinaigrette	Salade de tomate	Concombre  vinaigrette balsamique	Radis beurre
Riz  et chili végétal aux haricots rouges	Pizza jambon champignon fromage SP: Pizza aux 3 fromages	Emincé de dinde  sauce forestière	Dés saumon  sauce crème herbes	Cordon bleu
Petit fromage frais nature sucré		Macaronis semi complet 	Riz 	Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel
Fruit de saison	Pointe de brie 	Yaourt aromatisé 	Fromage frais ail & fines herbes	Comté 
	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet chocolat 	Crème dessert saveur vanille

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>	 <b>Haute valeur environnementale</b>	 <b>Plat végétarien</b>
 <b>Charolais</b>	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	 <b>Produit label Rouge</b>	 <b>Produit de la mer durable</b>
 <b>Certification environnementale de niveau 2</b>		 <b>Décongelé</b>	



# Menus de la Semaine du 21 au 25 avril 2025 Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Repas du printemps</b>	
Férié	Betteraves vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade verte  et billes de mozzarella	Concombres  vinaigrette
	Colin d'Alaska pané et citron 	Emincé de dinde sauce moutarde à l'ancienne 	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic 	Penne  à la sauce tomate et emmental râpé
	Courgettes et riz 	Petits pois carotte	Semoule 	
	Fromage fondu vache qui rit	Tomme blanche	Petit fromage frais nature sucré	Carré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat	Compote de pomme banane allégée en sucre

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>		 Haute valeur environnementale	 <b>Plat végétarien</b>
 Charolais	 <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Produit label Rouge	 <b>Produit de la mer durable</b>
 Certification environnementale de niveau 2		 Décongelé		

# Menus de la Semaine du 28 au 30 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Salade de tomates	Salade verte  vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette aux herbes		
Omelette 	Parmentier colin d'Alaska saumon  et purée de courgettes	Rôti de veau  sauce forestière		
Frites (ketchup/mayonnaise)		Semoule 		
Fromage frais ail et fines herbes	Camembert 	Comté 		
Smoothie fraise banane	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>	  Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	--