

# Menus

Du 1<sup>er</sup> mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique					Cordon bleu
Sa garniture					Purée de brocoli 
Produits laitiers					Fromage frais Fraidou
Desserts					Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge














Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 4 au 8 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte Vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges Vinaigrette au basilic 	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Saucisson sec et cornichon* *pâté de volaille et cornichon	Soupe de chou- fleur
Plat protidique	Sauté de dinde  sauce chasseur	Pâtes  sauce aux légumes et haché végétal et emmental râpé	Rôti de veau au jus	Pavée de merlu  sauce au curry	Jambon blanc  S/P : Filet de dinde  façon jambon
Sa garniture	Riz 		Gratin de brocolis et pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Purée de pdt
Produits laitiers	Camembert	Yaourt nature sucré 	Fromage fondu  Vache qui rit	Fromage blanc nature et sucre 	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Compote de pommes et fraise allégée en sucre	Gâteau marbré chocolat	Fruit frais 



Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale  
de niveau 2



Produit label Rouge
















Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 11 au 15 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte aux croûtons Vinaigrette moutarde 	Choux chinois Vinaigrette moutarde	Salade de concombres	Potage cultivateur (carotte, pat, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	<b>*** Les Pas Pareille ***</b> Carotte râpée  Vinaigrette de Framboise
Plat protidique	Parmentier colin d'Alaska purée de carottes 	Omelette  sauce basquaise 	Emincé de boeuf  sauce au thym	Lasagnes de bœuf	Cordon bleu de volaille
Sa garniture		Riz 	Gratin de chou-fleur et pomme de terre		Ratatouille à la niçoise et <b>semoule</b> 
Produits laitiers	Fromage blanc sucré 	Coulommiers	Saint Nectaire 	Fromage frais Saint môret	Yaourt nature et sucre 
Desserts	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur chocolat	Banane  sauce au chocolat au lait	Compote de pomme 	<b>Fondant haricot rouge et framboise</b>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge










Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 18 au 22 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coquillettes au pesto rouge	*** Amuse-Bouche : Muesli *** Salade verte  Vinaigrette moutarde	Soupe de pois cassés et pommes de terre	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées  Salade verte Vinaigrette au curry
Plat protidique	Sauté de porc sauce au thym <i>S/P : Sauté de dinde sauce au thym</i> 	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Merguez et légumes couscous	Chili sin carne 	Filet de colin d'Alaska pané et ketchup 
Sa garniture	Petit pois et carottes	Frites (ketchup/ mayonnaise)	Semoule 	Riz 	Purée de salsifis
Produits laitiers	Pont l'Evêque 	Petit fromage frais sucré	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais Petit Cotentin	Pointe de Brie
Desserts	Fruit frais 	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	Fruit frais 	Beignet chocolat	Fromage blanc  Coulis de mangue



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 25 au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Friand aux fromages	Salade de betteraves rouges Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix	Soupe de légumes	Oeuf dur mayonnaise
Plat protidique	Steak haché de bœuf jus oignon	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces	Rôti de dinde sauce diable	Nuggets de poulet	Riz , korma végétarien brunoise provençale et petit pois
Sa garniture	Gratin de Brocolis	Macaroni semi-complet	Purée de pommes de terre	Semoule et Courgettes à l'ail	
Produits laitiers	Saint Nectaire	Tomme blanche	Fromage fondu carré	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pêches allégée en sucre	Fruit frais	Fruit frais	Tarte normande	Muffins chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 1 au 5 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses Beurre	Salade de lentilles Vinaigrette moutarde	<b>*** C'est la fête : Repas de Printemps ***</b> Salade de tomates Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Carottes râpées Vinaigrette moutarde
Plat protidique	FERIE	Raviolis de saumon	Sauté de veau sauce romarin	Escalope de dinde au jus sauce barbecue	Bolognaise
Sa garniture		sauce tomate	Ratatouille à la niçoise et semoule	Purée de pomme de terre	Penne
Produits laitiers		Fromage fondu croc lait	Fromage blanc	Carré	Bleu d'Auvergne
Desserts		Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais	Moelleux choco pépité et crème fouettée	Fruit frais

Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale  
de niveau 2



Plat végétarien















Produit label Rouge




Produit de la mer durable

# Menus

Du 8 au 12 avril 2024 **Vacances scolaires**


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur et mayonnaise 	Salade de betteraves rouges Vinaigrette aux herbes	Salade verte Vinaigrette moutarde 	<b>*** Les Pas Pareilles ***</b> Tomate concassée, maïs et chips de maïs	Concombre en rondelles Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Omelette 	Escalope de dinde viennoise	Parmentier de saumon	Pâte bolognaise et emmental râpé	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille façon chipolata 
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise et blé 	Riz  à l'indienne			Purée de pommes de terre 
Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Coulommiers	Saint Nectaire 	Fromage frais aux fruits	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Fruit frais 	Mousse au chocolat au lait	Salade de fruits 	Fruit frais 	Dessert à boire lacté parfum coco

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Charolais


 Appellation d'Origine Protégée



 Certification environnementale de niveau 2










 Produit label Rouge


 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus

Du 15 au 19 avril 2024 **Vacances scolaires**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe à l'emmental	Macédoine	Concombres façon tzatziki	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Feuilleté au fromage fondu
Plat protidique	Rôti de bœuf 	Couscous et boulette de bœuf	Poisson pané et quartier de citron 	Nuggets à l'emmental et ketchup	Steak haché
Sa garniture	Carottes au persil		Frites ketchup/ mayonnaise	Macaroni 	Courgettes et riz 
Produits laitiers	Yaourt nature 	Tomme blanche	Pont l'Evêque 	Yaourt aromatisé 	Fromage frais Fraidou
Desserts	Gaufre de Bruxelles	Fruit frais	Fromage blanc Confiture de fraise	Purée de pommes à la cannelle	Fruit frais 

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Charolais

 Appellation d'Origine Protégée



 Certification environnementale de niveau 2

 Produit label Rouge










 Plat végétarien

 Produit de la mer durable



# Menus

Du 22 au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillette de thon	Salade de tomates et maïs Vinaigrette moutarde	Salade de concombre	Coupelle de pâte de volaille et cornichon	<b>***Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco**</b> Carottes râpées Vinaigrette au basilic
Plat protidique	 Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Sauté de porc  aux petits oignons <i>S/P : Sauté de dinde  fermière aux petits oignons</i>	Rôti bœuf au jus	Steak haché	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 
Sa garniture		Boulgour 	Purée de pommes de terre 	Frites (ketchup/mayonnaise) 	Haricots vert persillés 
Produits laitiers	Carré	Bûche mélangée	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré 	Fromage frais Tartare nature
Desserts	Crème dessert saveur chocolat	Compote de pommes et fraise allégée en sucres	Fruit frais 	Fruit frais	Smoothie pomme banane Cigarette russe



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge






Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus

Du 29 au 30 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rilette et cornichon* *pâté de volaille	Tomate vinaigrette			
Plat protidique	Emincé de saumon sauce citron	Pâtes 			
Sa garniture	Semoule 	Sauce au fromage			
Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Petit fromage frais au fruit			
Desserts	Fruit frais	Tarte chocolat			



Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale  
de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable