

# Menus du 06 Mars au 10 Mars 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Entrées au choix	Carottes râpées au cumin Céleri cru rémoulade	Pomme de terre, dés d'avocat, olives, chèvre Salade de boulgour aux petits légumes et emmental	Potage aux légumes variés Mesclun aux noix	Avocat vinaigrette Pamplemousse - sucre	Mousse de canard Rosette
Plat principal	Boule au bœuf Frites	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts aux champignons	Rôti de veau bûcheronne Riz aux épices douces	Couscous végétarien maison	Filet de colin (lieu) façon meunière Duo de brocolis et Romanesco au beurre
Produits laitiers	Babybel Comté ind	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature	Camembert bio Président	Yaourt à boire fraise Yaourt nature sucré	Boursin ail et fines herbes Cœur de lion
Desserts au choix	Banane Pomme	Compote pêche Compote pomme framboise	Pomme	Liégeois aux fruits Andros Poire au chocolat maison	Poire Clémentines

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable

: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Entrées au choix	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette	Surimi mayo	Salade de pâtes	Brunoise de petits légumes en salade	
Plat principal	Tartiflette	Fajitas au poulet maison Salade verte vinaigrette	Tortilla emmental pommes de terre Piperade	Bœuf braisé Semoule	
Produits laitiers	Yaourt	Fromage	Chamois d'or	Croc'lait blanc fondu	
Desserts au choix	Beignet à la framboise	Compote	Poire	Chou à la crème	

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 13 Mars au 17 Mars 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Entrées au choix	Salade de feuilles de chêne et mimolette Salade verte, croûtons, œuf	Endives Alice au bleu Brunoise de petits légumes en salade	Saucisson à l'ail / cornichon	Chou rouge aux pommes et bleu Salade thaï au poulet	Pizza royale Feuilleté au fromage
Plat principal	Chili légumes et tortilla de blé	Escalope de dinde Tandori Gratin Dauphinois	Blanquette de poisson maison Courgettes et riz	Bourguignon de canard Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre	Cuisse de poulet rôtie Printanière de légumes à l'ail
Produits laitiers	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Brie Bridel Cantadou	Yaourt aux fruits	Chamois d'or Chaumes	Boursin ail et fines herbes Brebis crème
Desserts au choix	Cocktail de fruits Ananas au sirop en morceaux	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Banane	Paris Brest Cœur coulant chocolat	Oranges Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable

: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Entrées au choix	Radis - beurre	 Wraps de crudités	 Carottes rappées	 Potage poireaux / pommes de terre	
Plat principal	 Sauté de dinde au curry  Pâtes au beurre	  Saucisse de Toulouse  Gratinée de chou-fleur aux pommes de terre	Quiche maison	Nuggets  Purée	
Produits laitiers	Kiri	Yaourt à boire fraise	Babybel	Fromage	
Desserts au choix	Kiwi	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Bananes	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 20 Mars au 24 Mars 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Entrées au choix	Haricots verts et œuf Macédoine et œuf dur mayonnaise	Céleri cru rémoulade Salade verte, maïs et emmental	Bruschetta maison	Surimi mayonnaise Œuf dur mayonnaise	Endives aux croûtons Radis - beurre
Plat principal	Nuggets de poulets plein filet poulet Chou-fleur gratinés	Emincés de veau au curry Frites	Épaule rôtie au thym Purée de carottes	Filet de hoki sauce basquaise Salsifis et pommes de terre	Pâtes aux deux fromages
Produits laitiers	Cœur de dame Tomme noire	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Chamois d'or	Carré président Babybel	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature
Desserts au choix	Kiwi Pomme	Compote pomme cassis Cocktail de fruits	Banane	Eclair chocolat Eclair café	banane Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable  
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

La Gestionnaire,

Monsieur Rémy GARCIA

Madame Sandrine DURAN



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Entrées au choix	Salade verte aux croûtons	Saucisson / Beurre	 Velouté de légumes		
Plat principal	  Rôti de bœuf   röstis	Meunière de filet de colin   Riz	 Steak haché sauce échalotes  Coquillettes à la tomate	 Escalopes de dinde  Petits pois	
Produits laitiers	Rondelé poivre	Cantadou	Flan nappé caramel	Cœur de dame	
Desserts au choix	Cœur coulant au chocolat	Fruits	Bananes	Oranges	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Entrées au choix	Carottes râpées et ananas Salade verte au chèvre	Crêpe au fromage Feuilleté saucisse ketchup	Velouté de potiron	Salade verte et dés de jambon croûtons Salade verte au bleu	Céleri cru rémoulade Pamplemousse - sucre
Plat principal	Agneau sauté au persil Flageolets et carottes	Estouffade Provençale Duo de brocolis et Romanesco gratiné	Omelette au fromage maison Poêlée de pomme de terre et poivrons	Hoki sauce Bordelaise Julienne de légumes et petits pois maraicher au citron	Lomo Pâtes au beurre
Produits laitiers	Yaourt à boire fraise Yaourt nature	Brie Bridel Cantafrais	Chanteneige	Camembert Saint- Paulin	Flamby vanille/nappé caramel Gélifié chocolat
Desserts au choix	Compote + biscuit Compote + biscuit	banane Pomme	Poire	Roulé au chocolat maison Doonuts	Abricots au sirop Cocktail de fruits

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable  
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

La Gestionnaire,

Monsieur Rémy GARCIA

Madame Sandrine DURAN



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Entrées au choix	 Potage de légumes	 Carottes râpées à l'échalotes	Feuilleté au fromage	 Velouté de citrouille	
Plat principal	 Escalope de porc persillée  Pommes noisette	Brochette de poisson aux épices douces   Riz à l'espagnole	  Rôti de veau au jus au oignons   Céréales gourmandes	 Hachis parmentier maison	
Produits laitiers	Gouda	Yaourt nature	Danette vanille	Caprice des dieux	
Desserts au choix	Tarte aux fruits	Pomme	Compote pomme	Kiwi	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 03 Avril au 07 Avril 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
Entrées au choix	Salade piémontaise Taboulé	Carottes râpées et maïs Salade verte, ananas en dés, raisins secs, poivrons jaunes ou rouges	Œuf dur mayonnaise	Salade de feuilles de chêne et mimolette Chou chinois au Boursin	Feuilleté au fromage Feuilleté hot dog
Plat principal	Emincés de dinde au curry Mange-tout ail et persil	Saucisse de Toulouse Macaronis au beurre	Bruschetta tomate emmenthal Maison Salade verte vinaigrette	Sauté de veau aux olives Frites	Colin à la provençale Duo de carottes et pommes de terre sautées à l'ail
Produits laitiers	Cantadou Kiri	Croc'lait blanc fondu Emmental	Comté	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Chaumes Pavé d'affinois le brin
Desserts au choix	Banane Pomme	Ile flottante Viennois vanille et caramel	Crème dessert chocolat	Compote poire Compote pomme framboise	Kiwi Poire

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable  
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

La Gestionnaire,

Monsieur Rémy GARCIA

Madame Sandrine DURAN



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
Entrées au choix	Salade composée	 Cèleri râpé ciboulette vinaigrette	Jambon du pays	Macédoine	
Plat principal	  Steak haché aux oignons   Purée	  Blanc de poulet à la crème   Pommes smile	Cabillaud provençale (oignons poivrons, tomates)   Riz aux petits légumes	Wings  Pâtes au fromage	
Produits laitiers	Pavé d'Affinois	Chanteneige	Boursin ail et fines herbes	Fromage	
Desserts au choix	Maestro chocolat/ vanille/ café	Fromage blanc au coulis de framboise	Oranges	Bananes	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 10 Avril au 14 Avril 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Entrées au choix		Cake au fromage maison Pizza tomates et oignons maison	Jambon blanc	Haricots verts, maïs, œuf Betteraves et œuf	Salade coleslaw Salade César
Plat principal		Hachis végétarien aux légumes de saison maison	Escalope de dinde grillée Lentilles	Bœuf façon Stroganov Carottes à la crème	Filet de hoki pané Purée
Produits laitiers		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Cantadou	Rondelé poivre Saint- Paulin	Chanteneige Babybel
Desserts au choix		Kiwi Pomme	Liégeois pomme/framboise maison	Chou crème Crumble aux pommes maison	Banane Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable  
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

La Gestionnaire,

Monsieur Rémy GARCIA

Madame Sandrine DURAN



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Entrées au choix		 Surimi	Jambon blanc	Salade de tomates feta	
Plat principal		  Emincés de veau aux champignons   Semoule gourmande	Nuggets plein filet de poulet   Légumes Basquaise	Pâtes aux deux fromages	
Produits laitiers		kiri	Fromage blanc BIO	Entremet chocolat	
Desserts au choix		 Pommes	Crêpes nature sucrées	Poires	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

# Menus du 17 Avril au 21 Avril 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/04	MARDI 18/04	MERCREDI 19/04	JEUDI 20/04	VENDREDI 21/04
Entrées au choix	Salade de pomme de terre, oignons, jambon, maïs, mimolette  Salade de lentilles oignons rouges, jeunes pousses et fêta	Carottes râpées et raisins secs, emmenthal  Emincé d'endives, dés de jambon	Mousse de canard	Betteraves mimosa  Haricots verts au thon	Pamplemousse - sucre  Mesclun aux noix
Plat principal	Carry de poulet  Carottes à l'ail	Filet de hoki pané  Petits pois / carottes	Rôti de veau au jus  Poêlée de légumes Niçois	Cheeseburger  Frites	Nugget végétal  Courgettes et pommes de terre béchamel
Produits laitiers	Camembert  Chaumes	Cantafrais  Emmental	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits  Fromage blanc sucré	Babybel  Cantafrais
Desserts au choix	Banane  Pomme	Kiwi  Oranges	Poire au chocolat maison	Cocktail de fruits  Compote poire	Beignet pommes  Paris Brest

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable

: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/04	MARDI 18/04	MERCREDI 19/04	JEUDI 20/04	VENDREDI 21/04
Entrées au choix	 Carottes râpées et mimolette	Salade verte, maïs et tomates	Mousse de canard	Taboulé à l'orientale	
Plat principal	Steak haché grillé  Pommes boulangères	 Chili con carne  Riz	Filet de lieu pané  Pâtes au pesto	  Escalope de poulet à l'ail  Brocolis et pomme de terre à la crème	
Produits laitiers	Babybel	Yaourt aromatisé	Chaumes	Chavroux	
Desserts au choix	Gaufre nappée chocolat	Kiwi	 Pomme	Compote poire	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état