

SEMAINE 10 du

03 Mars au 09 Mars 2025

LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots verts vgt 

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème

Jeunes carottes 

Riz créole

Yaourt nature sucré BIO 


Emmental

Compotée de pomme

Fruit

MARDI


Salade de pdt arlequin vinaigrette 

Choux fleurs vinaigrette 

Emincé de porc aigre douce VPF 

Colin méditerranéen

Haricots verts à l'ail 

Pomme de terre vapeur 

Edam

Petits suisses sucrés

Compote pomme poire BIO 


Fruit

MERCREDI

Betteraves vinaigrette 

Asperges vinaigrette

Steak haché veau crème poivron

Colin crème poivrons 

Brocolis vapeur

Flageolets

Camembert

Fromage blanc sucré

Fruit BIO 


Compote de pomme

JEUDI

Duo de légumes vgt

Carottes rapées vgt

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate 

Blé 

courgettes nature 

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Compote pomme

Fruit

VENDREDI

Macédoine vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Lieu crème émeraude 

Escalope de volaille crème émeraude

Riz basmati

Blettes crème

Petits suisses sucrés

Edam

Fruit BIO 

Compote pomme banane

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 11

du 10 Mars au 16 Mars 2025
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tomate croque sel</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Haricots verts vgt </p> <p>Asperges vgt</p>	<p>Panier de légumes vgt</p> <p>Concombres vgt</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de bœuf Tunisienne VBF</p> <p>Colin poivrons </p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Lieu méditerranéen</p>	<p>Colin niçois </p> <p>Côte de porc niçoise VPF</p>	<p>Haricots mijotés</p> <p>Steak haché bœuf soubise</p>	<p>Lieu crème dubarry </p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p>Carottes natures à l'ail</p> <p>Maïs</p>	<p>Petits pois </p> <p>Pommes de terre vapeur </p>	<p>Quinoa </p> <p>Poireaux Béchamel</p>	<p>Riz créole BIO </p> <p>Courgettes natures </p>	<p>Boulgour</p> <p>Julienne de légumes</p>
<p>Fromage blanc au miel</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gouda</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Emmental</p>
<p>Fruit BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Compote pomme pêche BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Purée pomme banane</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements


SEMAINE 12 du 17 Mars au 23 Mars 2025

LUNDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vinaigrette

Sauté de porc aux pruneaux VPF

Colin sce basilic 

Pommes de terre lamelle

Haricot verts 

Yaourt nature sucré BIO


Edam

Compote de pomme

Fruit

MARDI


Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleur vinaigrette 

Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate 

Epinard béchamel

Pomme de terre vapeur 

Gouda

Fromage blanc sucré

Fruit


Compote de pomme banane

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Sauté de bœuf marengo VBF

Colin marengo 

Jeunes carottes

Maïs

Emmental

Yaourt nature sucré

Compote de pomme poire BIO

Fruit

JEUDI


Pamplemousse

Asperges vinaigrette

Œufs durs sce carottes

Steak haché de veau poivrons VBF

Riz créole BIO

Petits pois 

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit

Purée pomme

VENDREDI

Trio de crudités

Concombres vinaigrette

Colin crème potiron

Escalope de volaille crème potiron

Blé

Blettes crème

Fromage blanc sucré

Brie

Compote pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 13

du 24 au 30 Mars 2025

LUNDI

Choux fleurs vinaigrette

Tomate croque sel

Cuisse de poulet crème champignons

Colin crème champignons

Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Tomme Blanche

Petits suisses sucré

Fruit BIO

Compote de pomme

MARDI

Salade de riz printanière

Céleri vinaigrette

Flageolet à la tomate PC

Colin tomate

Carottes à l'ail

Riz créole

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Abricots au sirop

Fruit

MERCREDI

Pommes de terre vinaigrette

cœur de palmier vinaigrette

Steak haché de veau sauce basilic VBF

Colin sauce basilic

Brocolis Vapeur

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Fruit

Purée de pomme banane

JEUDI

Salade potagère

Asperges vinaigrette

Sauté de porc au bleu VPC

Lieu échalote

Quinoa

Courgette

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit BIO

Purée pomme

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

Lieu crème carotte céleri

Escalope de volaille crème carotte céleri

Riz basmati

Poireaux crème

Yaourt nature sucré BIO

Brie

Compote pomme banane

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements