



	SEMAINE DU 24 FEVRIER AU 1ER MARS 2025	SEMAINE DU 03 AU 08 MARS 2025	SEMAINE DU 10 AU 15 MARS 2025
LUNDI	BETTERAVES ROUGES BIO À LA VINAIGRETTE STEAK AU VEAU SAUCE AU FROMAGE TORTIS ET LÉGUMES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	PIZZA AU FROMAGE OMELETTE AU FROMAGE TORTIS - POÊLÉE DE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS FROMAGE FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	OEUF MAYONNAISE FILET DE HOKI À L'ANETH COEUR DE BLÉ - FONDUE DE POIREAUX BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	CAROTTES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC CHARCUTIÈRE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR FROMAGE YAOURT SUCRÉ	MARDI GRAS PÊCHE AU THON AIGUILLETTE DE POULET MARINÉ HARICOTS VERTS - PURÉE FROMAGE BEIGNET	LAITUE VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON ET SES LÉGUMES - POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE
MERCREDI	POTAGE DE BUTTERNUT CASSOULET POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO - BROCOLIS FROMAGE CRUMBLE	POTAGE VERMICELLES RÔTI DE DINDE SAUCE ESTRAGON DUO DE PURÉE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
JEUDI	CÉLERI BIO VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON MSC ET SES LÉGUMES - RIZ FROMAGE GATEAU YAOURT DU CHEF	POTAGE DU JOUR POISSON PANÉ SAUCE TARTARE RIZ BIO - ÉPINARDS FROMAGE FRUIT DE SAISON	COLESLAW PURPLE OMELETTE PÂTES- BRUNOISE FROMAGE SALADE DE FRUITS
VENDREDI	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES FRITES - CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIRE (LABEL ROUGE) POMMES DE TERRE - PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE YAOURT VELOUTÉ FRUITS	SALADE DE PERLE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE ÉCHALOTE RIZ-CHOU FLEUR GRATINÉ FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
SAMEDI	TARTE FROMAGE CÔTE DE PORC À LA DIJONAISE POMMES NOISETTES BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE PARIS BREST	FRIAND FROMAGE CRÉPINETTE DE PORC COEUR DE BLÉ- FLAGEOLETS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	ROSETTE ET SES CORNICHONS CUISSÉ DE POULET POMMES DE TERRE ROSTI - PETITS POIS FROMAGE ÉCLAIR VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 17 AU 22 MARS 2025	SEMAINE DU 24 AU 29 MARS 2025	SEMAINE DU 31 MARS AU 5 AVRIL 2025
LUNDI	POTAGE ENDIVE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE SEMOULE - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES FILET DE POULET RÔTI SEMOULE BIO - HARICOTS VERTS FROMAGE BANANE AU CHOCOLAT	FEUILLETÉ HOT DOG CORDON BLEU COEUR DE BLÉ - LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	CRÊPE AU FROMAGE WATERZOI DE POISSON ET SES LÉGUMES - RIZ FROMAGE CRÈME DESSERT AU CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF BRUNOISE FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	CONCOMBRE BULGARE BIO ÉGRÉNÉ DE BOEUF CURRY DE POIS CHICHE ET CAROTTES - RIZ FROMAGE ÎLE FLOTTANTE
MERCREDI	SALADE MAIS VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE LENTILLES - CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ JAMBON GRILLÉ PÂTES - POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT	SARDINE À LA TOMATE ESCALOPE DE PORC SAUCE DIJONNAISE POMMES DE TERRE- HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT
JEUDI	CÉLERI RÉMOULADE BIO BOULETTES SAUCE AIGRE DOUCE POMMES DE TERRE PERSILLÉES - CUBES DE BUTTERNUT FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	CHARCUTERIE ET CONDIMENT FILET DE POISSON MSC SAUCE AUREOLE RIZ -BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES CARBONARA AU POISSON BLANC MSC PÂTES FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
VENDREDI	SALADE VERTE FROMAGÈRE PATES CARBONARA BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	REPAS DU NORD VELOUTÉ D'ENDIVES POULET AU MAROILLES FRITES - SALADE VERTE FROMAGE GAUFRE AU SUCRE	CHIFFONADE DE LAITUE NUGGETS DE VOLAILLE POMMES DE TERRE- PETITS POIS AU JUS FROMAGE COMPOTE
SAMEDI	MACÉDOINE TRANCHE DE VEAU POMMES DE TERRE-CAROTTES-NAVETS FROMAGE TARTE FLAN	SALADE DES ILES LASAGNES AU BOEUF JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE GATEAU CHOCOLAT	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES RISSOLÉES - CAROTTES FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 07 AU 12 AVRIL 2025	SEMAINE DU 14 AU 19 AVRIL 2025	
LUNDI	<p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>STEAK HACHÉ AU BOEUF SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIES - TOMATE RÔTIE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>TOMATE AU THON</p> <p>BOLOGNAISE</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	
MARDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BIO</p> <p>PILON DE POULET</p> <p>SEMOULE - LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>FILET DE HOKI MSC SAUCE ARMORICAINE</p> <p>SEMOULE BIO - PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	
MERCREDI	<p>CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>FRITES- HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES</p> <p>CÔTE DE PORC</p> <p>COEUR DE BLÉ - FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	
JEUDI	<p>SALADE DE MAÏS</p> <p>TORTELLINIS AU BOEUF</p> <p>SAUCE FROMAGE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE MIMOSA</p> <p>CHIPOLATAS SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES DE TERRE - SALSIFIS AU JUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	
VENDREDI	<p>QUICHE FROMAGE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>RIZ BIO - EPINARDS</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE FLAN</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL ET MOUTARDE</p> <p>RIZ BIO - DUO DE NAVETS CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	
SAMEDI	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>RÔTI DE DINDE CHAMPIGNONS</p> <p>BLÉ - PETITS POIS CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ECLAIR CAFÉ</p>	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>CHOUCROUTE GARNIE(SAUCISSE ET LARD)</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

