

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
26 février
au 1 mars
2024

salade verte
quenelle nature à la
tomate
h.verts persillés
tomme catalane
gaufre

radis au beurre
sauté de poulet au citron
pâtes coudées
emmental
compote

soupe de vermicelles
pot au feu
légumes du pot
port salut
clémentine

salade mixte
couscous végétal
semoule complète
yaourt aux fruits
fruits secs

feuilleté fromage
dos de colin aux amandes
gratin de brocolis
rondelé
pomme

semaine du
4 au 8 mars
2024

mousse de canard
lasagnes bolognaises
yaourt
kiwi

salade verte
émincé de bœuf à la ciboulette
p de terre rôties
ptit louis
mousse chocolat

salade de boulgour
sauté canard à
l'orange
mille-feuilles de
légumes
st paulin
crumble pommes-
poires

salade composée
fajitas maïs-h.rouges
riz de camargue
f.blanc
banane

céleri aux pommes
filet de cabillaud scc citron
carottes persillées
camembert
biscuit et pâte de fruits

semaine du
11 au 15
mars
2024

carottes rapées
rôti de porc à la moutarde
purée
p.suisse
ananas

salade express
couscous végétal
semoule complète
brie bio
crème dessert

taboulé
tajine d'agneau aux
fruits secs
ragoût de carottes
babybell
salade orange-kiwi

salade mixte
sauté de poulet coco-curry
beignets de brocolis
st paulin
tarte feuilletée aux pommes

pizza
filet de poisson meunière
p.pois à la française
comté
banane

semaine du
18 au 22
mars
2024

œufs mimosas
spaghettis carbonara
f.blanc
pomme

potage de légumes
bœuf bourguignon
gnocchis poelés
tomme blanche
compote de poires

taboulé de chou-fleur
aïoli
et ses légumes
chevretine
gâteau polenta au
citron

salade verte
poulet rôti
frites
mimolette
yaourt

lentilles en salade
galette de céréales
h.verts persillés
yaourt
poire

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements