

Menus

Semaine du 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Salade de risetti aux petits légumes vinaigrette
				Œuf dur à la florentine (épinards et béchamel) 
				Fromage fondu froidou
				Fruit de saison 

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  et croûtons vinaigrette Merlu médaillon  sauce curry Riz Emmental Mousse au chocolat au lait	Betteraves vinaigrette Penne légumes pois cassés et emmental  Yaourt nature  et sucre Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette Rôti de veau au jus Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel Fromage fondu vache qui rit Compote pomme fraise allégée en sucre	Pizza tomate mozzarella et emmental  Sauté de dinde sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau) Haricot verts à l'ail Fromage blanc et sucre Fruit de saison 	Taboulé Jambon blanc S/P: jambon de dinde Purée de lentilles corail Camembert Fruit de saison 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis	
Salade de pois chiche Vinaigrette	Endives aux pommes vinaigrette	Salade verte  et radis vinaigrette au miel	soupe de légumes 	Chou rouge vinaigrette framboise
Sauté de bœuf sauce au thym	Omelette sauce basquaise  (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)	Parmentier de colin  d'Alaska et carottes 	Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs   	Cordon bleu de dinde
Jardinière de légumes	Riz 	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Saint morêt	Ratatouille et blé
Fromage blanc sucré	Coulommiers	Smoothie ananas passion 	Banane  sauce chocolat	Yaourt nature  et sucre
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel			Tarte au flan 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge
Salade de pommes de terre ciboulette	Radis beurre	Soupe de pois cassé	Panais rémoulade aux pommes	Salade verte et crumble graines de courge Bio vinaigrette
Sauté de porc sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) S/P: sauté de dinde sauce aux fines herbes	Cuisse de poulet rôti au jus	Merguez au jus	Dahl de lentilles corail et riz	Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette
Haricots verts	Chutney de courgettes	Semoule et légumes couscous	Fromage frais petit cotentin	Purée de salsifis
Saint Paulin	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Purée de pommes	Pointe de brie
Fruit de saison	Beignet framboise	Fruit de saison		Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos  et sucre Sauté de bœuf sauce paprika persil Brocolis persillés et semoule Emmental Compote pomme pêche allégée en sucre	Betteraves vinaigrette Dés de colin d'Alaska  sauce béchamel aux épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson) Macaronis Bio semi complet  Tomme blanche Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette Roti de dinde sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz) Purée de pommes de terre Fromage fondu carré Fruit de saison	Chou blanc  et raisins secs Nuggets de poulet Courgettes persillées Fromage blanc sucré Cake aux myrtilles 	Œuf dur mayonnaise Riz, korma végétarien  brunoise provençale et petit pois Yaourt aromatisé Fruit de saison 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Printemps	
FERIE	Radis beurre	Lentilles  vinaigrette	Tomates  au basilic vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette
	Raviolis au saumon	Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau)	Escalope de dinde sauce barbecue	 Chili sin carne (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)
	Formage frais Croc'lait 	Ratatouille	Purée de pommes de terre	
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage blanc sucré	Camembert	Bleu d'Auvergne AOP
		Fruit de saison	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat  <i>Plan B: Brownie</i> 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette Omelette  Ratatouille et blé Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Salade verte  vinaigrette Poulet rôti au jus Riz à l'indienne Coulommiers Mousse au chocolat noir	Œuf dur mayonnaise Croque Monsieur au thon  Salade verte  Saint Paulin Compote de pommes allégée en sucre	Tomates concassées et chips tortilla Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise   Yaourt nature  et sucre Fruit de saison	Concombres  vinaigrette Saucisse chipolatas <i>S/P: saucisse de volaille</i> Purée de pommes de terre Fromage frais cantadou ail et fines herbes Milk shake poire cassis 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Concombres sauce tzatziki	Endives vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Sauté de bœuf sauce tomate origan	 Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja)	Merlu  médaillon sauce citron	Nuggets de blé et ketchup de pommes 	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde
Carottes persillées		Courgettes et Riz 	Macaronis 	Purée de haricots verts
Yaourt nature sucré 	Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais fraidou
Gaufre au sucre	Fruit de saison 	Fromage blanc et confiture de fraise	Compote pommes abricot allégée en sucre	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la

Du 22 au 26 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia  vinaigrette Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  Cantal AOP Dessert lacté gélifié saveur vanille	Tomates vinaigrette Sauté de porc jus aux herbes S/P: sauté de dinde jus aux herbes Boulgour  Bûche de lait mélange Compote pomme abricot allégée en sucre	Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison 	Pâté de volaille Sauce au thon et à la tomate Riz Yaourt nature  et sucré Fruit de saison	Concombres  vinaigrette Colin d'Ala  pané et riz soufflé Haricots beurre Fromage frais tartare Smoothie pomme banane Et cigarette russe



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la

Du 29 au 30 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Emincé de saumon sauce citron Semoule Yaourt nature  et sucre Fruit de saison	Salade verte  vinaigrette  Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio Edam Tarte au chocolat 			



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits