



Menus

10 Mars au 09 Mai 2025



Légende :

- Elu par les enfants
- Sans viande
- Menu à thème
- Régional
- Bio
- Durable
- Nouveauté
- Menu végétarien

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS	VACANCES DU 05/04/2025 AU 20/04/2025				
NUGGETS DE BLÉ SEMOULE RATATOUILLE MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON FISH'N'CHIPS MSC MAYONNAISE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CHOU FLEUR À LA CRÈME POMME	SALADE DAUPHINOISE (CHOU BLANC) SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : PALET MARAÎCHER LENTILLES CUISINÉES FROMAGE BLANC ET SUCRE	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS (CAROTTES/CÉLÉRI) BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE THON COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ ÉCLAIR AU CHOCOLAT	RÔTI DE DINDE LR SAUCE SUPRÊME SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS MAASDAM YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS					
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS	LUNDI 21 AVRIL	MARDI 22 AVRIL	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDREDI 25 AVRIL
SALADE VERTE AU MAÏS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CHIPOLATAS LR SV : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE COMPOTÉ DE POMMES ORANGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE OMELETTE FRITES - KETCHUP FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CÉLÉRI RÉMOULADE PAVÉ DE POISSON MSC AU THYM ET CITRON POMMES DE TERRE PERSILLÉES FONDUE DE POIREAUX RIZ AU LAIT	EMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : STEAK FROMAGER COEUR DE BLÉ SALSIFIS À LA CRÈME EMMENTAL BANANE	 JAUNE GOURMAND VELOUTÉ DE CAROTTES JAUNES GRATIN DE PÂTES AU POULET ET CURRY GÂTEAU AU CITRON MAISON	Féié	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SV : BEIGNETS DE POISSON POMMES RISSOLÉES FLAN VANILLE	COUSCOUS SAUCISSE VÉGÉTALE SEMOULE - BOUILLON LÉGUMES ORIENTAUX CROC LAIT YAOURT AROMATISÉ	LES CLOCHES SONT PASSÉES ! POISSON BLANC MSC À LA PROVENÇALE RIZ - SALSIFIS BRIE GÂTEAU DE PÂQUES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS SV : GALETTE DE SOJA POMMES BOULANGÈRES HARICOTS VERTS BANANE
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS	LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
PIZZA CROUSTY FROMAGE PETITS POIS - CAROTTES CRÈME DESSERT VANILLE	SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE CHASSEUR SV : PANÉ MOELLEUX POMMES PINS HARICOTS BEURRE VACHE PICON YAOURT AROMATISÉ	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNON SV : OMELETTE POMMES DE TERRE CAROTTES À L'AIL CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS TARTIFLETTE AUX LARDONS SV : TARTIFLETTE AU POISSON ANANAS	VELOUTÉ DE LÉGUMES DOS DE COLIN MSC SAUCE AUREORE TORSADES GÂTEAU BANANE CHOCOLAT MAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AUX POIVRONS SV : OMELETTE POMMES NOISETTES MELON	SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ SAUCE SUPRÊME SV : PANÉ FROMAGER POMMES DE TERRE CAROTTES ÉTUVÉES GOUDA GÂTEAU BASQUE	BETTERAVES ROUGES ROUGAIL DE SAUCISSES SV : ROUGAIL DE POISSON PURÉE FROMAGE BLANC SUCRÉ	Féié	CÉLÉRI AU CURRY CHILI SIN CARNE RIZ CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL	LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
BETTERAVES ROUGES EMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ POMMES PAILLASSONS POËLÉE DE LÉGUMES VELOUTÉ AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE SV : STEAK DU FROMAGER COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ POMME	FRIAND AU FROMAGE FILET DE HOKI MSC SAUCE BISQUE RIZ AUX PETITS LÉGUMES KIWI	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE SV : FALAFELS PURÉE DE BROCOLIS BEIGNET AU CHOCOLAT	ESCALOPE DE BLÉ GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE) SALADE VERTE MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE VERTE AUX CROÛTONS TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE ITALIENNE FLAN NAPPÉ CAMEL	TOMATES CERISES NUGGETS DE POULET SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - MAYONNAISE FRAISES AU SUCRE	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA NORMANDIN DE VEAU SAUCE SOUBISE SV : PAVÉ DE POISSON BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES KIWI	Féié	BRANDE DE POISSON MSC SALADE ICEBERG VINAIGRETTE MAASDAM COMPOTE DE POMMES