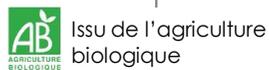
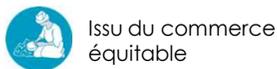


Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 27 Février au 3 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre /maïs Salade de pomme de terre/ fèves et poulet Betteraves	Chou-fleur vinaigrette Salade de pâtes brocolis et pesto rouge Salade coleslaw Potage Crécy	Salade de carotte au cumin Salade de crudités (Panais/chou chinois) Crêpe aux fromages	Carottes râpées haricot mungo clémentine Concombre Bio Boullgour concombre tomate	Céleri rémoulade Pâté de campagne Salade Iceberg Velouté Poireaux navets carottes
Plat protidique	Cordon bleu Gratin de pâtes /ratatouille pois cassé et emmental	Porc au caramel Lasagnes au légumes du sud et fromage de brebis Croustillant de poisson	Steak haché de bœuf Boulgour aux petits légumes	Nugget de volaille plein filet Nugget de fromage	Filet de Hoki Sauce Armoricaine Saucisse chipolatas Boulgour Mexicaine
Sa garniture	Pâtes Poêlée de brocolis/carotte et haricot vert	Blé Poêlée méridionale	Boulgour aux petits légumes Haricots beurres à la tomate	Carottes fraîches locales Riz à l'Indienne	Courgettes fraîches Semoule
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Petit carré frais emmental	Yaourt nature Fromage frais Brie	Yaourt nature Carré frais Bleu	Yaourt nature Camembert Fromage frais	Yaourt Nature Fromage fondu Saint Nectaire
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Compote pomme Fromage blanc riz soufflé au chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte citron Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet café Abricot au sirop Chou à la crème Fruit au choix dont 1 Bio	Cake coco maison Fromage blanc aux fruits croquants Salade de fruits Fruit au choix dont 1 Bio	Barre Bretonne Compote de Pomme Salade de fruits frais Fruit à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 bio



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 6 au 10 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>Mais poivron emmental</p> <p>Salade pdt César</p> <p> Endive vinaigrette</p>	<p>Riz Niçois</p> <p>Salade Florida (Orange et pampleousse)</p> <p> Chou rouge vinaigrette</p> <p>Potage cultivateur</p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Pâté de campagne</p> <p> Amarante vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Cake courgette</p> <p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Salade Iceberg</p>	<p> Chou blanc vinaigrette</p> <p>Tartine de guacamole et chips de maïs </p> <p>Rillettes de poisson</p> <p>Bouillon de légumes vermicelles</p>
Plat protidique	<p> Merguez</p> <p>Beignets de Calamar</p> <p>Curry de légumes et pomme de terre </p>	<p> Pâtes à la Romaine</p> <p>Gratin de pâtes ratatouille et pois cassé </p>	<p> Rôti de bœuf sauce tartiflette</p> <p>Fajitas au soja </p>	<p> Pilon de Poulet sauce Barbecue</p> <p>Omelette </p>	<p> Sauté de porc Arrabiata</p> <p>Céleri'mentier de poisson</p> <p>Croustillant Emmental </p>
Sa garniture	<p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Pâtes</p> <p>Epinards au jus</p>	<p>Blé</p> <p>Épinard à la crème</p>	<p>Riz</p> <p>Carotte à l'ail</p>	<p>Pomme de terre grenaille locale</p> <p>Brocolis</p>
Produits laitiers au choix	<p>Yaourt nature</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage fondu</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Fromage fondu</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Edam</p> <p>Carré frais</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais</p>
Desserts au choix	<p>Pain d'épice</p> <p>Compote pomme/fraise</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p> <p></p>	<p> Pomme rôtie</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Tarte flan</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p> <p></p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Crème citron</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p> <p></p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Entremet caramel maison</p> <p>Gâteau Chocolat maison</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p> <p></p>	<p>Jus de fruits à la centrifugeuse</p> <p>Entremets Caramel </p> <p>Tarte aux pommes Alsacienne</p> <p>Salade de fruits épicées</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio</p> <p></p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 13 au 17 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves Salade semoule carotte Edamame Crêpe aux champignons	Courgettes râpées ciboulette Salade Blé poivron concombre menthe Salade de maïs Potage Paysan	Salade au jambon cru Radis Céleri râpé	Carotte râpée Chou blanc, pomme et noix Salade de pâtes à l'Orientale	Céleri râpé et pomme Concombre/maïs Taboulé Soupe de Lentille au cumin
Plat protidique	Nugget de poisson Chili sin carne	Jambon fumé grillé Pate sauce tomate soja façon bolognaise	Rôti de veau au jus Tortilla pomme de terre	Sauté de Dinde au romarin Boulette lentilles Sarrazin Crispidor emmental	Saucisse Strasbourg Gratin de Légumes du sud et fromage de brebis Parmentier de Colin
Sa garniture	Bouquet de légumes Riz	Pâtes Carottes	Coquillette Haricots verts à l'ail	Semoule Haricot vert	Lentilles mijotées au lait Ratatouille
Produits laitiers au choix	Fourme d'Ambert Saint Nectaire Cantafrais	Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Pointe de brie Rondelé	Yaourt nature Camembert Croc lait	Yaourt nature Bleu Vache qui rit
Desserts au choix	Crème dessert vanille Donut Milkshake Banane Fruit au choix dont 1 Bio	Tarte Alsacienne Smoothie pomme pêche Compote pomme, fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Far breton Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio	Gaufre Liégeoise Flan vanille nappé caramel Compote pomme abricot Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau au yaourt Compote tout fruits Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 20 au 24 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade Iceberg Salade de riz aux crevettes Carotte râpées épicées	Concombre Salade Mexicaine Saucisson à l'ail	Crêpes au fromage Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette	Concombre Salade de pâtes Saucisson à l'ail	Salade haricot vert vinaigrette Feuilleté au Fromage Soupe de concombre et épinards
Plat protidique	Haché de veau sauce pizzaiolo Risotto petit pois cheddar	Pâtes sauce Bolognaise Gratin de pâtes carottes et mozzarella	Roti de porc aux herbes fraîches Fondant au fromage de Brebis	Jambon fumé grillé Curry de lentilles épice et riz Thaï	Croustillant de poisson Nuggets de poulet Gratin de ratatouille lentilles corail et emmental
Sa garniture	Purée de pomme de terre Poêlée de légumes	Penne Carottes fraîches	Pomme de terre boulangère Ratatouille à la noix	Haricot blanc tomate Riz Epinards	Semoule Choux fleur
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Carré mimolette	Yaourt nature Cantafrais Tomme grise	Yaourt nature Croque lait St Paulin	Yaourt nature Brie petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé ail et fine
Desserts au choix	Muffin aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie pomme banane abricot Paris-Brest Salade de fruits frais Fruit au choix dont 1 Bio	Compote de pomme Tarte aux pommes Crème dessert chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie Carotte orange Gâteau aux pépites de chocolat maison Riz au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Jus de fruits à la centrifugeuse Compote pomme/abricot Gâteau au yaourt maison Chocolat Liégeois Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 27 au 31 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Edam Œuf dur Coleslaw rouge	Chou blanc Salade de riz composée Potage Cultivateur	Carotte houmous betterave Concombre chèvre à la crème de paprika Salade blé concombre à la menthe	Betterave Céleri râpé et pommes Crêpes champignons	Carottes râpées Rillettes Radis Potage Crécy
Plat protidique	Plat du monde Colombo de porc Ragout de lentilles sèche et légumes	Escalope de dinde Viennoise Couscous végétal	Escalope de porc au thym Curry de lentilles	Croissant au jambon Fajitas lentille verte façon bolognaise	Boule de bœuf à la Catalane Croustillant de poisson Brocolimentier
Sa garniture	Riz pilaf Brocolis	Haricot vert Semoule	Pomme de terre en robe des champs Duo de haricots vert/haricot beurre à la tomate	Gratin de chou-fleur Pomme de terre rissolées	Tortis Carotte
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Saint nectaire Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Amuse-bouche Yaourt au lait de brebis Fromage fondu Camembert	Un yaourt au lait de brebis Yaourt nature Fromage frais Emmental	Yaourt nature Mont cadri Fromage frais
Desserts au choix	Smoothie Orange carotte fromage blanc aux fruits croquants Beignet Framboise Fruit au choix dont 1 Bio	Eclair au chocolat Compote pomme pêche Entremet vanille Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de pêche au miel Millefeuille Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Cake aux épices Compote pomme abricot Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Pomme au four Muffin aux pépites de chocolat Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 3 au 7 Avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpes aux champignons Salade coleslaw Chou fleur	Concombre Raita Betteraves Haricot beurre à l'échalotte Potage de légumes	Panais rémoulade Endives/ croutons Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre et olives Carottes râpées Rillettes de de sardine	Chou Chinois Taboulé Radis beurre Velouté d' Asperge
Plat protidique	Haché de poulet Beignets de Calamar Chili sin carne	Boule de mouton sauce poivrade Quiche aux légumes	Sauté de bœuf aux poivrons Pizza 3 fromages	Pates à la Romaine Gratin de pates ratatouille pois cassé	Parmentier de Colin Chipolatas/merguez Ragoût de petits légumes et lentilles
Sa garniture	Riz Haricots verts persillés	Semoule Quinoa Salade verte	Pommes de terre en robe des champs Haricots beurres	Pâtes Carottes fraîches	Pomme de terre rissolée Epinard béchamel
Produits laitiers au choix	Yaourt nature fromage fondu brie	Yaourt nature Fourme d'Ambert Petit moulé	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Fromage frais Camembert	Yaourt nature Carré frais cantal
Desserts au choix	Barre Bretonne Pâtes à tartiner du chef Riz au lait Compote aux pommes Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau Basque Mousse chocolat Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau coco, chocolat Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Moelleux aux pépites de chocolat Entremet caramel Crousti pomme vanille et spéculos Fruit au choix dont 1 Bio	Flan vanille nappé caramel Jus de fruits a la centrifugeuse Tiramisu Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 10 au 14 Avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Férial Lundi de Pâques	Chou fleur vinaigrette Crêpe champignon Salade coleslaw	Champignon à la Grecque Salade piémontaise Salade verte	Cour'slaw Oignons frit Tomate	Dips de carotte sauce au fromage blanc Salade de pomme de terre aux herbes Céleri et pomme rémoulade
Plat protidique		Sauté de porc Arrabiata Croustillant au fromage Pates ratatouille et pois cassé	Courgette farcie Curry de lentilles épice et riz Thaï	Roti de dinde jus aux oignons Hachis parmentier Hachis de lentilles verte purée de courgette	Dés de colin Sauce blanquette Escalope de dinde viennoise Boulgour à la Mexicaine
Sa garniture		Pâtes Ratatouille	Blé Gratin de Courgettes	Pomme de terre Salade verte	Semoule Carottes
Produits laitiers au choix	Menu de Pâques le 13 avril	Brie Carré frais Yaourt nature	Bleu Fromage frais Yaourt nature	Edam Fromage fondu Yaourt nature	Yaourt nature Carré frais St nectaire
Desserts au choix		Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Beignet chocolat noisette Fruit au choix dont 1 bio	Entremet café Pêche au sirop Cake à la cannelle Fruit au choix dont 1 bio	Compote pomme banane Moelleux aux pépites de chocolat crème fouettée Entremet Caramel Fruit au choix dont 1 bio	Salade de fruits Jus de fruits à la centrifugeuse Gâteau au chocolat Compote pomme framboise Fruit au choix dont 1 bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef