

# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Carottes râpées persillées Vinaigrette aux agrumes</b></p> <p><i>Plat classique</i> Aiguillette de poulet sauce provençale</p> <p>Semoule et légumes de couscous</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous de légumes (semoule, pois chiches, légumes de couscous et raisins secs)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sur lit de fruit</p>	<p><b>Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais</b></p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Crêpe à l'emmental</b></p> <p><i>Plat classique</i> Croustillant de colin et citron</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis à la carotte, pomme de terre, œuf et mozzarella</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Pain et chocolat</p>	<p><b>Rillette de légumes ciboulette Pain de mie</b></p> <p><i>Plat classique</i> Saucisse de Strasbourg</p> <p>Lentillons de champagne mijotés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons à la provençale et mélange 5 céréales (fromage de brebis, légumes ratatouille)</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Chou rouge Vinaigrette Vinaigre de framboise</b></p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce forestière</p> <p>Blé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce aux haricots rouges, maïs, tomates aux graines de tournesol</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake aux myrtilles (œuf, farine)</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée




Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi Brocolis 	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>		<i>Menu Local</i>	<b>Graine de courge</b> 
Taboulé à la menthe	Œuf dur sauce cocktail ( <i>Mayonnaise</i> ) 	Salade à la mexicaine ( <i>haricots rouges, tomates, maïs, poivrons</i> ) Vinaigrette à l'échalote	Crudité locale 	<b>Salade verte et crumble graine de courge</b>  Vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Steak haché sauce poivrade 		<i>Plat classique</i>  Poulet rôti sauce cervoise ( <i>jus de pomme, oignons, carottes</i> )	<i>Plat classique</i>  Sauté de porc sauce estragon 	<i>Plat classique</i> Beignet de calamar sauce tomate
Haricots verts persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> <b>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</b>   	Riz 	Pommes de terre grenaille 	Epinards à la crème et riz créole
<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin lentilles et légumes sauce tomate		<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole ( <i>courgettes, poivrons, lentillons, emmental</i> )  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal AOP  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, riz et fromage de chèvre
Haricots verts persillés	Gouda	Saint Paulin	Chaurce  	Petit fromage frais et sucre
Fromage blanc et sucre de canne 	Beignet à la framboise 	Fruit de saison  	Crème dessert saveur vanille  	Fruit de saison  
Fruit de saison  		<i>Goûters :</i> Jus de pomme  Gâteau fourré à la fraise		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
			Repas de printemps		
<p>Céleri râpé Vinaigrette au curry</p> <p><b>Plat classique</b> Quenelle nature sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartine au fromage de chèvre, tomates et basilic Pain de mie</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce pruneaux</p> <p>Carottes persillées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Coquillettes, carottes et mozzarella</p> <p>Carré</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p><b>Plat classique</b> Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Petits pois à la française</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p>Cantal</p> <p>Dessert lacté au flan saveur vanille nappé caramel</p> <p><b>Goûters :</b> Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat</p>	<p>Radis et beurre</p> <p><b>Plat classique</b> Cheese burger</p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Fish burger</p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b> Primaire : Poulet rôti sauce aigre douce Maternelle : Emincé de dinde sauce aigre douce</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de brocolis, pommes de terre et lentillons de champagne</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée






























Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>Menu Local</i>	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	
FERIE	Salade de betteraves rouges et maïs Vinaigrette à la moutarde 	Crudité locale 	Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin 	Salade verte Vinaigrette au pesto rouge
	<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce aux 4 épices	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise  	<i>Plat classique</i>  Croustillant de colin sauce ketchup
	Semoule	Coquill'Othes  	Poêlée forestière	<i>Plat végétarien protéiné</i> Courgettes à l'ail
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain et semoule (semoule et pois chiches)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes aux légumes du sud (ratatouille, emmental et fromage de brebis)  	Camembert  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois courgettes, pommes de terre au basilic et emmental 
Bûche lait de mélange 	Chource  	Fruit de saison  	Yaourt nature et sucre	
Dessert lacté saveur chocolat	Yaourt nature sur lit de fruits  	Gâteau aux pépites de chocolat (œuf, farine)  		
		<i>Goûters :</i> Jus de pomme  Moelleux citron		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe	Salade Iceberg Vinaigrette chimichurri	Chou rouge Vinaigrette vinaigre de framboise	Radis et beurre	Salade de concombres Sauce fromage blanc ail et fines herbes
<b>Plat végétarien protéiné</b> Nuggets de pois chiches sauce tomate	<b>Plat classique</b> Cordon bleu	<b>Plat classique</b> Poulet rôti sauce basquaise	<b>Plat classique</b> Dés de colin sauce coco et citron vert	<b>Plat classique</b> Rôti de porc sauce pruneaux
Mélange de chou-fleur et de brocolis persillé	Petits pois à la fermière	Blé	Epinards à la crème et pommes de terre vapeurs et persillées	Rigol'Othes
<b>Plat végétarien protéiné</b> Paëlla végétarienne (riz, petits pois, tomates, poivron, œuf)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Paëlla végétarienne (riz, petits pois, tomates, poivron, œuf)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Blé aux légumes du sud (courgette, pois chiches, pulpe de tomates, pesto rouge et basilic)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre	<b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce aurore
Fromage blanc et sucre	Pont l'Evêque	Munster	Yaourt nature et sucre	Camembert
Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes
		<b>Goûters :</b> Jus d'orange Barre bretonne		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée

























Repas végétarien protéiné



Produit local



# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>		<i>Menu Local</i>	
Salade coleslaw	Céleri rémoulade ( <i>Mayonnaise</i> ) 	Crêpe à l'emmental	Crudité locale 	Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote
<i>Plat classique</i> Lasagne de bœuf	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes aux légumes du sud (ratatouille, emmental et fromage de brebis)  	<i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce aux olives	<i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce forestière	<i>Plat classique</i>  Dés de colin sauce dieppoise
<i>Plat végétarien protéiné</i> Lasagne au saumon		Printanière de légumes	Pommes de terre grenaille 	Carottes à la crème
		<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, pois chiches et emmental râpé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pommes de terre grenaille sauce fromage de tartiflette à la sauce béchamel 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Macaronis, carottes et mozzarella
Cantal 	Brie	Yaourt nature et sucre de canne 	Chaource  	Petit fromage frais et sucre
Fruit de saison  	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison  	Crème dessert chocolat  	Brownie mexicain ( <i>chocolat et haricots rouges et œuf</i> ) 
		<i>Goûters :</i> Verre de lait Pain et chocolat		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local