





















Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien protéiné pour tous
Panais rémoulade (mayonnaise) 	Salade d'endives Vinaigrette à la ciboulette	Soupe aux poireaux	Macédoine Vinaigrette à la moutarde	Salade de chou blanc Vinaigrette au citron
<i>Plat classique</i> Steak haché sauce chasseur 	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	<i>Plat classique</i> Poulet rôti jus aux herbes  	<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce aigre douce  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur à la florentine (épinards, béchamel) 
Pommes de terre 	Ratatouille	Petits pois	Coquillettes	
<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de poireaux, pommes de terre, béchamel, cantal 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe, ratatouille aux lentilles corail et emmental  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella 	
Fromage blanc et sucre	Saint Nectaire 	Tomme blanche	Petit fromage frais nature et sucre	Pont l'Evêque 
Fruit de saison 	Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cake au chocolat (œuf, farine) 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



























Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 03 au 07 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous			Menu Local	
Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Taboulé	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde	Crudité 	Carottes râpées  Vinaigrette au citron
Plat végétarien protéiné Paëlla végétarienne (tomate, poivron, riz, petits pois)  	<i>Plat classique</i> Aiguillettes de poulet sauce forestière  Haricots verts persillés	<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce caramel   Carottes au jus 	<i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf   Pâtes du pays d'Othe  	<i>Plat classique</i> Cabillaud  sauce citron Semoule
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce crémée aux champignons  Haricots verts	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce butternut, carottes, pois chiches, raisins secs 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe, sauce tomate, lentillons de Champagne façon bolognaise  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé et ketchup Semoule
Carré	Yaourt nature et sucre	Emmental	Chource  	Fromage blanc nature et sucre
Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt sur lit de fruit de saison 	Donut's 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français





Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade à la mexicaine (haricots rouges, tomate, maïs, poivron) Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, brocolis et lentillons de Champagne</p> <p>Cantal </p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p>Plat classique Saucisses chipolatas et sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, tomate)</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Panais rémoulade (mayonnaise)</p> <p>Plat classique Hoki sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, fromage de chèvre et riz</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Cubes de pêches au sirop</p>	<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Tartine œuf ciboulette Pain de mie</p> <p>Plat végétarien protéiné Farfalles sauce légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coleslaw rouge (mayonnaise)</p> <p>Plat classique Rôti de dinde au jus</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Bûche au lait de mélange</p> <p>Beignet à la pomme</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				
Salade de chou blanc Vinaigrette aux herbes	Salade verte et croûtons Vinaigrette au basilic	Soupe tourangelle (navet, poireau, chou vert, petits pois)	Macédoine mayonnaise	Crudité
Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, sauce crème de courgettes et petit pois	Plat classique Boulettes de bœuf à la sauce tomate	Plat classique Sauté de dinde sauce chasseur	Plat classique Lasagne bolognaise de bœuf et de volaille	Plat classique Beignet de calamar
	Semoule	Purée de patate douce		Purée de patate douce
	Plat végétarien protéiné Tajine de légumes et pois chiches	Plat végétarien protéiné Nuggets de blé	Plat végétarien protéiné Œuf dur, pommes de terre et ratatouille	Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et céréales
	Semoule	Purée de patate douce		
Saint Nectaire	Petit fromage frais nature et sucre	Carré	Edam	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Gâteau chocolat et poire (œuf, farine)

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné

Menus de la Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				
<p>Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce goulash</p> <p>Pâtes du pays d'Othe</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe aux légumes et pois cassés</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce aigre douce</p> <p>Brocolis</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, brocolis et lentillons de Champagne</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Houmous de pois chiches Pain de mie</p> <p><i>Plat classique</i> Merlu sauce basilic</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes sauce basquaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise)</p> <p><i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti sauce aux olives</p> <p>Maternelle : Emincé de dinde sauce aux olives</p> <p>Blé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français























Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p><i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille Cordiale de légumes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'orientale sauce tomate</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de chou rouge Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>   Emincé de dinde sauce aux oignons</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce crémée aux champignons </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Camembert </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise) </p> <p><i>Plat classique</i> Quenelles de brochet sauce aurore</p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Riz </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu Local</p> <p>Crudité </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel, cantal </p> <p>Chaource  </p> <p>Moelleux parfumé à la fleur d'oranger (œuf , farine )</p> <p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p>	<p>Salade d'iceberg Vinaigrette au miel</p> <p><i>Plat classique</i>  Colin d'Alaska sauce aux petits légumes</p> <p>Carottes au jus </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce haricots rouges, carottes, fèves et billes mozzarella </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné