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
Plat classique Steak haché sauce chasseur	Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Plat classique Poulet rôti jus aux herbes	Plat classique Sauté de porc sauce aigre douce	Plat végétarien protéiné Œuf dur à la florentine (épinards, béchamel)
Pommes de terre Ab	Ratatouille	Petits pois	Coquillettes	Action val exclusival
Plat végétarien protéiné Gratin de poireaux, pommes de terre, béchamel, cantal	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, ratatouille aux lentilles corail et emmental	Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois	Plat végétarien protéiné 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 AB	Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison AB	Fruit de saison AB	(œuf As, farine)

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



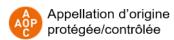
Issu de l'agriculture biologique

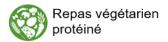












Menus de la Semaine du 03 au 07 Mars 2025



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

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



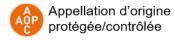
Issu de l'agriculture biologique

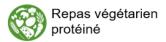












Menus de la Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Mercredi Lundi Mardi Jeudi Vendredi Repas végétarien protéiné pour tous Salade de coleslaw rouge (mayonnaise) Tartine cuf ciboulette Salade à la mexicaine Salade de betteraves Panais rémoulade (haricots rouges, tomate, Pain de mie rouges (mayonnaise) Vinaigrette à la framboise maïs, poivron) Plat classique Vinaigrette à la moutarde Rôti de dinde 🧖 📆 Plat classique Plat classique Plat végétarien protéiné au jus Hoki 🦱 Saucisses chipolatas Plat classique Farfalles sauce légumes Emincé de bœuf 🚰 🎑 et sauce tomate sauce citron du sud et fromage de Chou-fleur à la sauce provençale brebis béchamel Riz Semoule Gratin de brocolis Plat végétarien protéiné Plat végétarien protéiné Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin. Couscous végétarien Gratin d'épinards, Plat végétarien protéiné lentilles, légumes fromage de chèvre et (semoule, pois chiches, Gratin de pommes de A légumes couscous, raisins riz terre, brocolis et Chou-fleur à la secs, tomate) lentillons de Champagne béchamel Bleu d'Auvergne App Yaourt nature et sucre Cantal A DP Fromage blanc et sucre Bûche au lait de mélange Cubes de pêches au Fruit de saison AB Muffin vanille aux Fruit de saison AB sirop Beignet à la pomme (3) pépites de chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



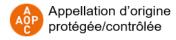
Issu de l'agriculture biologique

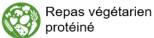
















Menus de la Semaine du 17 au 21 Mars 2025



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 Aš	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 Semoule	Plat classique Sauté de dinde sauce chasseur Purée de patate douce	Plat classique Lasagne bolognaise de bœuf et de volaille	Plat classique Beignet de calamar 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
Saint Nectaire	Petit fromage frais nature et sucre	Purée de patate douce Carré	Edam	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison Ağ	Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Gâteau chocolat et poire (œuf AB, farine)

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



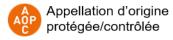
Issu de l'agriculture biologique

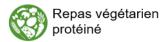












Menus de la Semaine du 24 au 28 Mars 2025



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

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche



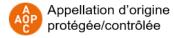
Issu de l'agriculture biologique

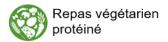












Menus de la Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Local	
Œuf dur mayonnaise	Salade de chou rouge Vinaigrette à la moutarde	Céleri rémoulade (mayonnaise)	Crudité 😁	Salade d'iceberg Vinaigrette au miel
Plat classique Cordon bleu de volaille Cordiale de légumes	Plat classique Emincé de dinde sauce aux oignons	Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel, cantal	Plat classique Colin d'Alaska sauce aux petits légumes
Plat végétarien protéiné Galette de boulgour,	Brocolis persillés	Riz AB	AOP	Carottes au jus Ağ
pois chiches, emmental à l'orientale sauce tomate	Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons	Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore		Plat végétarien protéiné Blé sauce haricots rouges, carottes, fèves
Cordiale de légumes	Brocolis persillés	Riz <u>A</u> Š	Chaource	et billes mozzarella
Petit fromage frais et sucre	Camembert AB	Coulommiers	Moelleux parfumé à la	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	fleur d'oranger (œuf 🗥, farine 🐑)	Fruit de saison
			Repas végétarien protéiné pour tous	6333300

Plat classique

Plat végétarien protéiné





Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique









