

























Menus de la Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (mayonnaise) 	Salade de haricots rouges et maïs Vinaigrette à l'échalote	Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais Cantadou	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> Tartine au fromage de chèvre, tomates et basilic Pain de mie 	Céleri râpé Vinaigrette au curry 
<i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce au caramel	<i>Plat classique</i>   Sauté de dinde sauce provençale	<i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce au curry	<i>Plat végétarien protéiné</i> Penne rigate aux légumes, pois cassés et emmental 	<i>Plat classique</i>  Croustillant de colin et citron
Riz 	Haricots verts persillés	Boulgour		Carottes au jus 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes Sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour aux légumes d'été (courgettes, pois chiches, pesto rouge, tomate)		<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella (œuf) 
Riz 	Haricots verts persillés			
Tomme blanche	Petit fromage frais et sucre	Brie	Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque 
Dessert lacté saveur vanille	Fruit de saison  	Fruit de saison 	Fruit de saison  	Gâteau au chocolat et lentilles vertes (œuf)  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Cuisiné par nos
équipes



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 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées <i>Vinaigrette d'agrumes au romarin</i>	Taboulé à la menthe	Macédoine mayonnaise 	<i>Menu Local</i>	Cake aux pois chiches et cumin <i>Sauce fromage blanc (farine, œuf)</i>   
<i>Plat classique</i>   Saucisse chipolatas	<i>Plat classique</i>  Portion de filet de merlu sauce tomate	<i>Plat classique</i>   Sauté de dinde sauce paprika persillée	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf	<i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce charcutière
Lentillons de   Champagne mijotés	Haricots beurre à l'ail	Purée de pommes de terre 	Rigol'Othes  	Brocolis persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentillons ,   emmental, tomates)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour à la mexicaine <i>Sauce tomate</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (bleu,   mozzarella, parmesan AOP) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pâtes coude aux brocolis, cheddar et mozzarella
Fromage blanc et sucre de canne 	Coulommiers	Purée de pommes de terre 	Chaource  	Petit fromage frais et sucre
Fruit de saison 	Riz au lait	Saint Paulin	Crème dessert au   caramel beurre salé	Fruit de saison  
		Fruit de saison  		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges <i>Sauce au fromage frais</i></p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Fricassée de poulet à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Tajine marocain et semoule (semoule, légumes couscous, pois chiches)</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Céleri rémoulade (<i>mayonnaise</i>) </p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Dés de poisson (colin) sauce basquaise</p> <p>Chou-fleur à la sauce béchamel</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Chou-fleur à la sauce béchamel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Salade de lentilles <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Carottes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Clafoutis aux carottes, <i>pommes de terre</i> et mozzarella (<i>œuf</i>) </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade coleslaw (<i>mayonnaise</i>) </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Chili sin carne (<i>œuf</i>,  légumes ratatouille, haricots rouges, maïs)</p> <p>Riz  </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette au pesto rouge</i></p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Rôti de porc sauce aux pruneaux</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Coquillettes aux légumes du Sud (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental et basilic)</p> <p>Bûche lait de mélange </p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu Local</i>	
Chou rouge <i>Vinaigrette au vinaigre de framboise</i>	Carottes râpées  <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Pizza au fromage (emmental et mozzarella)	Crudité locale 	Macédoine <i>Vinaigrette à la moutarde</i>
<i>Plat classique</i> Quenelles de brochet sauce tomate	<i>Plat classique</i>   Emincé de dinde sauce chasseur	<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce façon fermière	<i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce au thym	<i>Plat classique</i>  Portion de filet de merlu sauce marseillaise
Blé	Haricots verts persillés	Purée de salsifis (pommes de terre) 	Pommes de terre grenaille 	Rigol'Othes  
<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour à mexicaine aux haricots rouges et poivrons	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille , fromage à raclette et sauce béchamel 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan AOP)   
Blé	Haricots verts persillés	Purée de salsifis (pommes de terre) 	Yaourt nature et sucre 	Saint Nectaire 
Fromage blanc et sucre de canne 	Carré	Pont l'Evêque 	Gâteau aux amandes façon financier (œuf, farine)  	Fruit de saison 
Fruit de saison  	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison  		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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 27 au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise) </p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de porc au jus Ketchup </p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches Ketchup </p> <p>Pommes de terre noisette </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Chou blanc Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes et lentilles façon bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte Vinaigrette provençale</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de dinde sauce colombo</p> <p>Blé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes d'été (courgettes, pesto rouge, basilic, pois chiches)</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Cubes de pêches au sirop</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais Cantadou </p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Merguez</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous végétarien</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Colin d'Alaska sauce persane (crème, safran, poivrons, carottes)</p> <p>Epinards en branche à la crème</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre aux épinards et fromage de chèvre </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



Cuisiné par nos équipes



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 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce crème et champignons</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage blanc et confiture de griottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombre au fromage de brebis, crème et paprika</p> <p><i>Plat classique</i> Croustillant de colin et citron</p> <p>Bouquet de légumes (carottes, chou-fleur, haricots verts, petits pois)</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de haricots beurre Vinaigrette à l'échalote, vinaigre de framboise et miel</p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de lentilles vertes Sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de porc jus aux herbes</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Pommes de terre grenaille au fromage à tartiflette à la sauce béchamel</p> <p>Chaource</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce au paprika</p> <p>Carottes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Serpentinis aux carottes et mozzarella</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote de pommes</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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 10 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas de printemps</i>	
Férié	<p>Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à l'échalote, vinaigre de framboise et miel</i> </p> <p><i>Plat classique</i>   Emincé de bœuf sauce au romarin</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic </p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Macédoine <i>mayonnaise</i>  et fromage blanc</p> <p><i>Plat classique</i>  Filet de merlu sauce au citron</p> <p>Ratatouille</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Penne et ratatouille aux lentilles corail et emmental</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Radis et beurre</p> <p><i>Plat classique</i>   Rôti de porc sauce aux pruneaux</p> <p>Petits pois</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois </p> <p>Gouda</p> <p>Smoothie ananas passion au yaourt </p>	<p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette à la tomate</i></p> <p><i>Plat classique</i>   Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, tomate)</p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf, légumes ratatouille, haricots rouges, maïs) </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt 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



Cuisiné par nos équipes



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 17 au 21 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Fricassée de poulet sauce basquaise</p> <p>Semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Tajine marocain semoule et pois chiches</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise) </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Enchiladas (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate) et tortilla de blé </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de bœuf au jus d'oignons</p> <p>Courgettes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Quiche aux pommes de terre, oignons et fromage de chèvre (œuf) </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Cubes de pêche au sirop</p>	<p>Salade de haricots beurre Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de porc aux olives</p> <p>Farfalles</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Farfalles aux légumes, pois cassés et emmental</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou chinois Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Filet de colin sauce basilic</p> <p>Ecrasé de carottes et pommes de terre </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Boulettes de flageolets </p> <p>Ecrasé de carottes et pommes de terre </p> <p>Carré </p> <p>Moelleux aux pépites de chocolat (œuf, farine) </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Cuisiné par nos
équipes



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 24 au 28 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Menu Local</i>
Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin	Salade de concombres Sauce fromage blanc aux herbes	Macédoine mayonnaise  et fromage blanc	Salade verte <i>Vinaigrette</i> au vinaigre de framboise	Crudité locale 
<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce à l'estragon	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf	<i>Plat classique</i>  Dés de poisson blanc (colin) sauce dieppoise	<i>Plat classique</i>   Sauté de dinde sauce au miel et poivrons 	<i>Plat classique</i>   Saucisse chipolatas
Jardinière de légumes	Coquill'Othes  	Riz 	Brocolis persillés	Lentillons de Champagne mijotés  
<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale <i>Sauce tomate</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes et lentilles façon bolognaise  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentilles, emmental) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pâtes coude, brocolis, cheddar et mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons à la provençale et mélange 5 céréales (fromage de brebis, légumes ratatouille)  
Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Munster 	Pont l'Evêque 	Yaourt nature et sucre  
Riz au lait	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Beignet à la framboise 	Biscuit local  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local