

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1 Du 11 au 15 mars 2024

LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Betteraves vinaigrette	Endives et croûtons		Tranches de mortadelle	Salade de pommes de terre persillées
Chicken wings sauce barbecue	Bolognaise végétarienne		Sauté de bœuf sauce pizzaïolo	Beignet de calamar
Ratatouille Pommes de terre vapeur persillées	Brocolis champignon Pâtes penne et râpé		Petits pois et carottes Semoule	Julienne de légumes Riz créole
Fromage Croc lait	Coulommiers		Bleu	Petit moulé ail & fines herbes
Mousse au chocolat	Compote de pomme banane		Brioche aux pralines	Kiwi

Léaende



De saison



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Dessert de ma mamie



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 2

Du 18 au 22 mars 2024

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Salade verte lardons et croûtons	Poireaux vinaigrette		Duo de choux vinaigrette	Taboulé
Cuisse de poulet sauce basquaise	Ravioli ricotta et épinards 		Sauté de porc	Colin sauce crème
Chou fleur à la crème Boulgour 	***** *****		Jardinière de légumes Purée de pommes de terre	Haricots verts sautés Riz créole
Mimolette	Yaourt nature sucré		Pyrénée	Tomme grise
Chou vanille	Pomme golden		Fromage blanc sucré	Brownie

Légende



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Le Porc Français



De saison



Soupe du chef



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3

Du 25 au 29 mars 2024

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Salade de pois chiches Salade coleslaw	Endives et emmental		Chou rouge vinaigrette Salade de maïs aux poivrons	
Sauté de bœuf	Chili sin carne (plat complet) 		Emincé de volaille sauce champignons Lieu sauce aneth	Bol de riz
Chou fleur persillé Pommes de terre persillées	Carottes persillées Riz créole		Poêlée de légumes Semoule	
Tomme grise	Chanteneige		Mimolette	
Clémentine	Yaourt velouté aux fruits		Biscuit palmier	Pomme

Légende



Tutti Frutti



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Le Porc
Français



Dessert du
potager



De saison

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4 Du 1er au 5 avril 2024



LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
	Salade de pois chiche Carottes râpées vinaigrette		Pomelos + sucre Chou blanc vinaigrette	Salade coleslaw Cœur de palmier, maïs et carottes râpées
	Gnocchis sauce tomate et râpé (plat complet) 		Sauté de poulet sauce crème	Nuggets de poisson et citron
	***** *****		Jardinière de légumes Riz pilaf	Gratin de poireaux Semoule
	Camembert		Mimolette	Edam
	Mousse au chocolat		Biscuit rocher coco	Yaourt aux fruits

Légende



De saison



Le Porc Français



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5
Du 8 au 12 avril 2024

LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Endives et croûtons	Carottes râpées vinaigrette Salade iceberg		Taboulé	Salade de pâtes à la provençale Concombre à la crème
Sauce carbonara de lardons	Omelette sauce tomate		Cuisse de poulet au jus	Colin sauce provençale
Purée de potiron Pâtes penne et râpé	Gratin de chou-fleur Blé pilaf		Blette béchamel Pommes de terre à l'anglaise	Haricots beurre persillés Riz créole
Saint Paulin	Bûche du Pilat		Yaourt nature sucré	Petit moulé ail & fines herbes
Flan au chocolat	Brownie		Pomme golden	Semoule au lait Cake à la vanille

Légende



Recette du chef



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 Du 15 au 19 avril 2024

LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Salade de haricots rouges et maïs	Carottes râpées vinaigrette		Salade de lentilles aux échalotes Salade verte	Concombre à la menthe
Nuggets de poisson et citron	Pizza au fromage		Emincé de volaille sauce basquaise	Poisson pané et citron
Carottes persillées Boulgour	Brocolis sautés Salade verte		Poêlée de légumes Pâtes macaroni et râpé	Haricots verts aux oignons Riz créole
Yaourt aromatisé	Camembert		Samos	Bûche de chèvre
Orange	Biscuit Saint Michel		Compote pomme abricot Pomme golden	Eclair au chocolat

Légende



Recette du chef



Tutti Frutti



De saison



Plat végétarien



Pêche
responsable