

SEMAINE DU 4 AU 10 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Taboulé oriental	Endive au bleu	Rillettes de porc cornichon	Salade verte	Salade de pommes de terre provençale	Céleris rémoulade	Saucisson à l'ail cornichon
Rôti de porc aux épices	Moules marinières	Escalope de volaille forestière	Saucisson vigneron	Filet de colin pané aux céréales	Paupiette de dinde sauce moutarde	Couscous garni
Courgettes à l'italienne	Riz créole	Petits pois au jus	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Blé pilaf	
St Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Le Carré	Tomme grise	Yaourt nature + sucre	Brebis crème	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Crumble pomme poire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Chou blanc mimolette	Salade de pâtes arlequines	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pois chiches aux olives	Betteraves maïs	Pâté de campagne cornichon
Bœuf bourguignon	Bio croque tofu provençal	Cuisse de poulet rôti	Potée aux choux	Quenelles de brochet Nantua	Endive au jambon*	Normandin de veau chasseur
Pommes Rösti	Haricots verts sautés	Pâtes papillons		Julienne de légumes	Riz créole	Haricots plats à l'italienne
Yaourt aux fruits mixés	Munster	Fromage blanc aux fruits	Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Tarte aux prunes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tarte sablée au citron



SEMAINE DU 18 AU 24 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Macédoine de légumes mayonnaise	Roulade de surimi mayonnaise	Carottes râpées ciboulette	Salade mexicaine	Betteraves & pommes vinaigrette	Champignons à la grecque	Brocolis vinaigrette
Sauté de poulet sauce estragon	Jambon braisé	Hachis parmentier	Paupiette de veau dijonnaise	Colin coco curry	Merguez grillées	Paella de la mer
Riz parfumé	Salsifis persillés		Endives braisées	Pommes vapeur	Haricots blancs cuisinés	
Fourme d'Ambert	Yaourt aromatisé	Emmental	St Nectaire	Fromage blanc aux fruits	Fromage aux noix	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Tarte normande	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux au thé	Baba au rhum

SEMAINE DU 25 MARS AU 1er AVRIL 2024

WEEK END DE PÂQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU A
Radis beurre	Salade verte	Pâté de campagne / cornichon	Endive aux noix	Salade de pâtes	Salade de pois chiches	Asperges vinaigrette	Pâté croûte à la volaille cornichon
Rôti de dinde jus aux herbes	Choucroute garnie	Moelleux de poulet au jus	Sauté de bœuf aux olives	Lieu grenobloise	Escalope viennoise	Normandin de veau forestier	Agneau sauce printanière
Pâtes coquillettes		Epinards à la crème	Pommes de terre boulangères	Ratatouille niçoise	Choux de Bruxelles aux oignons	Pommes Rôsti	Flageolets
Brie	Petit suisse nature + sucre	Camembert	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Brebis crème	Fromage blanc nature + sucre
Ile flottante	Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Crumble de fruits	Pomme au four & gelée de groseilles