

# Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025



## Lundi      Mardi      Mercredi      Jeudi      Vendredi

### Entrées

Radis beurre

Lait

Mâche et betteraves



Sulfites moutarde

Œufs durs sauce cocktail



Œufs sulfites moutarde

Potage courgettes vache qui rit

Lait

### Plat

Fricadelles de bœuf

Gluten lait



Poulet rôti LR



Pas d'allergènes

Pennes bio, sauce légumes, pois cassés

Gluten lait céleri



Hoki sauce citron



Poisson, gluten, lait

### Accompagnement

Frites

Pas d'allergènes

Blé sauce tomate

Gluten

x

Riz bio



Lait

### Produit laitier

Fromage blanc sucré

Lait

Tomme grise

Lait

Fromage fondu vache qui rit

Lait



Coulommiers

Lait

### Dessert

Compote



Pas d'allergènes

Crème dessert saveur chocolat

Lait

Fruit

Pas d'allergènes

Fruit bio



Pas d'allergènes



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 17 au 21 mars 2025



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrées

Chou blanc, dès de volaille et gouda

Sulfites moutarde lait

Betteraves vinaigrette

Sulfites moutarde



Rillettes de thon

Œufs, sulfites, moutarde, poisson

Salade verte bio et croûtons, vinaigrette au miel

Gluten sulfites moutarde



Plat

Hachis parmentier de bœuf

Lait



Couscous végétarien

Céleri moutarde



Cordon bleu de dinde

Gluten lait soja

Colin sauce safranée

Poisson, gluten, lait



Accompagnement

Salade verte bio

Sulfites moutarde



Semoule

Gluten lait



Petits pois mijotés

Pas d'allergènes

Poêlée de courgettes

Lait

Produit laitier

Pont l'évêque AOP

Lait



Cantadou ail et fines herbes

Lait

Yaourt sucré bio

Lait



Camembert

Lait

Dessert

Compote bio

Pas d'allergènes



Fruit

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau chocolat poire

Œufs gluten lait



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



# Menus de la Semaine du 24 au 28 mars 2025

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrées

Macédoine mayonnaise

Sulfites moutarde œufs

Salade, brunoise de légumes,  
vinaigrette au miel

Sulfites moutarde

Mâche et betteraves bio

Sulfites, moutarde

Houmous de pois chiche

Lait

Plat

Dahl de lentilles corail

Moutarde gluten lait



Poulet rôti LR



Pas d'allergènes

Burger de veau sauce tomate

Soja

Parmentier de colin

Poisson, gluten, lait



Accompagnement

Riz bio



Lait

Haricots vert bio



Lait

Coquillettes bio

Gluten lait



Salade verte

Sulfites moutarde

Produit laitier

Tomme blanche

Lait

Rondelé bio



Lait

Carré crémeux

Lait

Emmental bio

Lait



Dessert

Fruit bio



Pas d'allergènes

Tarte au flan

Œufs gluten lait

Compote

Pas d'allergènes

Fruit bio



Pas d'allergènes



Appellation  
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture  
biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Entrées</b>		
 Salade verte bio et croûtons Sulfites moutarde gluten	Salade de pâtes Gluten sulfites moutarde			Œufs durs sauce cocktail  Sulfites, moutarde œufs Radis beurre Lait
		<b>Plat</b>		
Émincé de dinde Moutarde gluten lait 	Sauté de bœuf Gluten lait 	Gratin PDT et fromage Gluten lait céleri 		Colin pané et citron Poisson, gluten, lait 
		<b>Accompagnement</b>		
Pommes quartier avec peau Pas d'allergènes	Haricots beurre Lait	Salade verte  Sulfites moutarde		Carottes bio à la ciboulette Lait
		<b>Produit laitier</b>		
Camembert bio Lait 	Rondelé bio Lait 	Yaourt sucré bio Lait 		Emmental bio Lait 
		<b>Dessert</b>		
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Lait	Fruit Pas d'allergènes	Fruit Pas d'allergènes		Cake à la fleur d'oranger  Œufs gluten lait



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 07 au 11 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

		Entrées			
Salade coleslaw	Salade verte, haricots rouges et maïs		Salade de riz (bio) aux olives	Pâté de campagne cornichons	
Sulfites moutarde œufs	Sulfites moutarde		Sulfites, moutarde	Gluten lait moutarde soja	

		Plat			
Boulettes de bœuf	Pané graines épinards	Nuggets de poulet	Parmentier de colin		
Gluten lait soja	Gluten lait	Pas d'allergènes	Poisson, gluten, lait		

		Accompagnement			
Petits pois	Julienne de légumes	Courgettes bio	Salade verte bio		
Pas d'allergènes	Lait	Lait	Sulfites moutarde		

		Produit laitier			
Saint Paulin	Fromage blanc aux fruits	Cantafras	Camembert bio		
Lait	Lait	Lait	Lait		

		Dessert			
Compote	Pâtisserie	Fruit	Liégeois saveur chocolat		
Lait	Œufs gluten lait	Pas d'allergènes	Lait		



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 14 au 18 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

**Entrées**

Radis beurre Lait	Carottes râpées Sulfites moutarde		Pizza tomate, emmental, mozzarella Gluten lait	Betteraves vinaigrette Sulfites moutarde
----------------------	--------------------------------------	--	---	---

**Plat**

Chili végétarien Pas d'allergènes	Sauté de porc Gluten lait		Burger de veau Soja	Carbonara de saumon Poisson, gluten, lait
--------------------------------------	------------------------------	--	------------------------	--

**Accompagnement**

Riz bio Lait	Haricots verts bio Lait		Chou-fleur bio persillé Lait	Pâtes bio Gluten lait
-----------------	----------------------------	--	---------------------------------	--------------------------

**Produit laitier**

Petit suisse sucré Lait	Brie Lait		Gouda Lait	Cantadou ail et fines herbes Lait
----------------------------	--------------	--	---------------	--------------------------------------

**Dessert**

Compote Pas d'allergènes	Beignet au chocolat Œufs gluten lait soja fruits à coques		Crème dessert saveur vanille Lait	Fruit Pas d'allergènes
-----------------------------	--	--	--------------------------------------	---------------------------



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien