



Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Sauté de volaille au thym ● Julienne de légumes* ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ● Bœuf massalé ● Riz pilaf ●● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage parmentier ● Gratin de chou fleur ● Alsacien ●● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ●● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Saint Paulin ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ●● Gratin de penne ●● Au curry de pois chiches* ● Fruit de saison

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

* Chou chinois, gouda, vinaigrette au xérès.

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de veau sauce champignons ●● Frites ● Bleuets des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ●● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Cassoulet ●● Du chef ●● Marbré au chocolat crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Blanquette du pêcheur aux petits légumes ● Blé tendre ● Tome noire ● Compote de pommes et amandes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Soupe de tomate vermicelle* ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ●● Flan nappé au caramel

* Emmental, mozzarella, Cantal.

* Emmental, mozzarella, Cantal.

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et mimolette, vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Brocolis Smoothie à la banane et fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pdt à la mozzarella Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Kig* Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, emmental, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Râgout de porc à la coriandre ● Haricots verts persillés ● Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Poisson meunière sauce tartare ● Purée de patate douce ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Sauce bolognaise ● Pâtes ● Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Quiche aux poireaux ● Salade verte, vinaigrette au xérès ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Haut de cuisse de poulet mariné ● Semoule aux légumes printanniers* ● Gâteau d'anniversaire

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, poireaux, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Curry de dinde au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Boulettes de bœuf ● Haricots blancs à la tomate ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza Margherita ● Échine de porc rôtie ● Petits pois aux oignons ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Omelette ● Penne rigate sauce ketchup ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette ● Carottes vichy et semoule ● Vache picon ● Crème dessert vanille

* Carottes, céleri rave, edam, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none"> ● Farfalles ● Sauce carbonara ● Tome Catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Crumble ● de carottes au cumin ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, féta, olives et vinaigrette au Xérès ● Émincé de porc Tandoori ● Blé tendre ● Gâteau d'anniversaire



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> ● Fruits et légumes ● Céréales, légumes secs ● Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Viande, poisson, oeuf ● Produit laitier ● Matière grasse cachée 		<p><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	--	--