

### Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves au maïs</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Macaronis</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Sauce Cheddar</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Emmental</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Cassoulet</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Camembert</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Salade de risetti au surimi</li> <li><span style="color: red;">●</span> Poulet rôti</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois au jus de poulet</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aux fruits</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Potage crécy au cumin</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Colombo de poisson frais</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz pilaf</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Crème anglaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Duo de râpés*</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Boulettes de bœuf sauce forestière</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Purée de pommes de terre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Edam</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Velouté de légumes au fromage frais</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Mijoté de haricots rouges au maïs</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz créole</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Brie</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Céleri rémoulade</li> <li><span style="color: red;">●</span> Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Lentilles blondes aux carottes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tomme grise</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Émincé de dinde sauce tandoori</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots verts persillés</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 10 au 14 mars 2025

#### lundi 10

- Soupe de tomates, vermicelle°
- Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

\*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

#### mardi 11

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
- Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote
- Gouda
- Fruit de saison

\*Mozzarella, emmental, Cantal.

#### mercredi 12

#### BAMAKO jeudi 13

- Taboulé de boulgour
- Poulet mafé aux carottes
- Riz aux épices
- Bûche laitière
- Melktert

**À la découverte des capitales!**

#### vendredi 14

- Betteraves ciboulette
- Retour de pêche sauce crème citronnée
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

### Menus du 17 au 21 mars 2025

#### lundi 17

- Salade de chou chinois°
- Pâtes tortis
- Sauce tomate aux câpres et thon
- Emmental
- Fruit de saison

\* Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

#### mardi 18

- Pâté de campagne, cornichon
- Bœuf au paprika
- Gratin de chou fleur aux pommes de terre
- Saint Paulin
- Fruit de saison

#### mercredi 19

#### jeudi 20

- Salade sombrero°
- Quiche aux blancs de poireau et curry
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

\*Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

#### vendredi 21

- Velouté de légumes
- Boulettes d'agneau
- Semoule et légumes printanniers°
- Munster
- Fruit de saison

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au raz-el-hanout, concentré de tomate.

### 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 24 au 28 mars 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalotte</li> <li>●● Tortillas de patatas</li> <li>● à la mozarella</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâté de foie, cornichon</li> <li>●● Tarte fine au bœuf et patate douce*</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au miel</li> <li>● Tomme des Pyrénées</li> <li>●● Crème à la vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Râgout de porc sauce coriandre</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Filet de poisson frais sauce Aurore</li> <li>●● Fondue de poireaux et boulgour</li> <li>● Mimolette</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Pâte feuilletée, crème fraîche, bœuf, patate douce râpée, oignons, fromage râpé.

\*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

### Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Toast de rillettes de sardines</li> <li>● Curry de volaille</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Brie</li> <li>●● Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités sauce huitres</li> <li>● Poulpe mariné à l'encre</li> <li>●● Pommes de terres mi cuites</li> <li>● Casu Marzu </li> <li>● Groseille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>●● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au Xéres</li> <li>● Tomme blanche</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>●● Flan nappé au caramel</li> </ul>

Coleslaw, Fish and chips, camembert, fruit de saison

\*Carottes, céleri branche, oignons.

### 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.