

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Endives vinaigrette			Salade verte  vinaigrette	
Sauté de veau  sauce provençale	Hamburger (steak haché bœuf  , emmental, salade verte  , tomate )	Merlu  sauce bretonne (crème champignon) 	Carottes râpées   vinaigrette	
Omelette nature  sauce basquaise 	Fish burger (colin pané riz soufflé  , emmental, sauce tartare)	Pané blé graine emmental épinards 	Penne  sauce carotte bâtonnet potiron et mozzarella râpée PLAT COMPLET 	Escalope de porc  sauce moutarde 
Riz  Carottes  au jus	Pomme de terre quartier persillés Haricots verts  à l'ail	Boulgour  Ratatouille	Penne  sauce lentille verte tomate façon bolognaise et mozzarella râpée PLAT COMPLET 	Boulettes pois chiche  sauce tomate
	Yaourt nature   Quart de lait Yaourt nature de la ferme de Sigy 	Bleu d'Auvergne Coulommiers 		Semoule   Petits pois mijotés
Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur caramel	Donut's  et éclats de Smarties	Corbeille de fruits de saison	Compote de pomme banane allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Edam Munster  Fruit de saison au choix



Semaine du 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte  vinaigrette Pomelos et sucre		Carottes râpées   vinaigrette Endives vinaigrette et pomme cubes	
Colin  sauce échalotes Blé sauce lentilles corail curry maïs PLAT COMPLET	Boulettes sarrasin lentille  légumes et sauce tomate Gnocchettis   sauce  pesto brocolis haricots blanc brunoise duo de carottes PLAT COMPLET	Haché de veau  au jus herbes  Pané moelleux au gouda	Escalope de dinde  sauce saveur kebab  Galette soja tomate basilic sauce tomate	Rôti de bœuf  (froid) sauce olive Hoki  sauce carotte orange
Blé Piperade (poivrons)	Gnocchettis   Brocolis  au jus	Riz  Julienne de légumes	Lentilles   mijotés Carottes  au jus	Purée de pomme de terre muscade  Haricots vert  persillés
Gouda  Cantal 		Emmental Brie		Pont l'évêque  Camembert 
Compote de pomme ananas allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Pêche au sirop Smoothie pomme banane sirop d'érable	Fruit de saison au choix	Gâteau ananas cerise coco  Gâteau façon financier à la farine de pois chiche 	Fruit de saison au choix



Semaine du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre Chou blanc vinaigrette		Carottes râpée  vinaigrette Salade verte  vinaigrette	Œufs dur  mayonnaise Rillettes de thon
Boulgour  korma végétarien brunoise provençale et petit pois PLAT COMPLET	Colin  sauce épices douces Omelette nature  sauce basquaise	Emincé de bœuf  sauce tomate Clafoutis courgette pomme de terre mozzarella PLAT COMPLET	Tarte au thon  PLAT COMPLET Quiche pomme de terre camembert PLAT COMPLET	Saumon frais sauce citron Steak haché de bœuf  sauce provençale
Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs PLAT COMPLET	Fusilli  et mozzarella râpée Epinards branches  sauce béchamel	Pomme de terre en gratin façon Dauphinois Brocolis  persillés		Riz  Poireaux sauce béchamel
Fromage blanc  et confiture d'abricot Yaourt nature  de ferme de Sigy et sucre		Carré Edam 		
Fruit de saison au choix	Compote de pomme fraise allégée en sucre Compote de pomme allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison	Crème dessert saveur vanille  Crème dessert saveur chocolat 	Fruit de saison au choix



Semaine du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de carotte céleri poireau, oignon et pomme de terre		Carottes râpées  vinaigrette Pomelos et sucre	Soupe légumes tomate 
Cuisse de poulet  sauce aigre douce Colin  sauce tomate	Sauté de porc Francilin  sauce caramel  Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron sauce tomate	Cordon bleu volaille  Nuggets Crispidor emmental 	Riz  sauce Dahl lentille corail  PLAT COMPLET Riz  chili végétal haricot rouge  PLAT COMPLET	Sauté de bœuf  sauce provençale  Fidanzati  sauce épinards chèvre et noisette PLAT COMPLET
Blé Brocolis  au jus	Pomme de terre au jus herbes  à l'ail	Lentilles  mijotés Carottes  au jus		Fidanzati  et emmental râpé Haricots verts  persillé
Camembert  Saint Nectaire 		Munster  Emmental 		
Compote de pomme allégée en sucre Compote pomme pêche allégée en sucre	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Yaourt nature  de la Bergerie de Rambouillet et confiture de fraise Yaourt nature  de la Bergerie de Rambouillet et sucre	Beignet chocolat noisette 



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette Salade verte  vinaigrette	Salade coleslaw  Pomelos et sucre	Radis rondelles vinaigrette Tomate  vinaigrette	
Merlu  sauce tomate		Escalope de dinde  sauce pomme curry crème	Sauté de bœuf  sauce caramel	Hachis parmentier de bœuf  PLAT COMPLET
Omelette nature  sauce champignon crème 	Pizza tomate emmental mozzarella  PLAT COMPLET	Quenelle nature sauce tomate 	Coquillette  sauce crème de courgette et petits pois  PLAT COMPLET	Parmentier poisson blanc et saumon  purée de pomme de terre PLAT COMPLET
Boulgour  Julienne de légumes		Riz  semi-complet de Camargue Petits pois mijotés	Coquillette  et emmental râpé  Haricots plats au jus	
Edam  Camembert 				Tomme blanche Coulommiers
Compote de pomme banane allégée en sucre Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison au choix	Crème dessert savour vanille  Crème dessert saveur chocolat 	Smoothie framboise basilic Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison au choix



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
	Salade verte  vinaigrette Concombre vinaigrette		Carottes râpées  vinaigrette et billes mozzarella Tomates  vinaigrette et billes de mozzarella	Macédoine mayonnaise Œufs dur  mayonnaise
Emincé de bœuf  au jus herbes Omelette nature  sauce basquaise	Riz  chili con carné de bœuf  PLAT COMPLET	Haché de veau  au jus Pané moelleux au gouda	Cuisse de poulet  au jus herbes Limande  sauce citron	Galette lentille  sauce tomate Couscous  végétal aux légumes et raisins secs PLAT COMPLET
Fusilli  sauce tomate Carottes  à l'ail	Riz  chili égrené végétal PLAT COMPLET	Blé sauce tomate Haricots verts au jus	Pomme de terre quartier type potatoes & sauce fromage blanc herbes Beignets de courgettes	Semoule  Ratatouille
Edam  Brie		Carré  Saint Paulin		
Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Yaourt nature  de la ferme de Sigy et sucre Yaourt aromatisé framboise 	Fruit de saison au choix	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat Brownie 	Fruit de saison au choix





MENUS DEJEUNER

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette Radis beurre	Courgette râpée ciboulette vinaigrette Pomelos et sucre	FERIE	Carottes râpées vinaigrette Tomate vinaigrette
Hoki sauce échalotes Escalope dinde sauce suprême	Pennes sauce tomate pois chiche façon bolognaise et mozzarella râpé PLAT COMPLET Pennes sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar râpé PLAT COMPLET	Rôti de veau sauce chasseur Gratin de pomme de terre épinards fromage à raclette PLAT COMPLET		Sauté de porc Francilain sauce colombo Omelette nature sauce basquaise
Lentilles mijotés Carottes au jus		Purée de pomme de terre muscade Brocolis en persillade		Riz Haricots beurre persillé
Gouda Pointe de brie				
Fruit de saison au choix	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison au choix		Yaourt nature Quart de lait et sucre Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre

