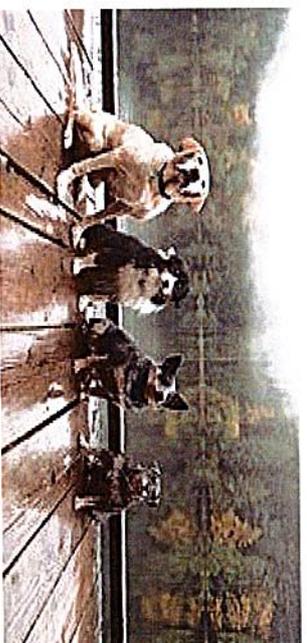


# MENUS DU 11 AU 15 MARS 2024

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
Betteraves	Coleslaw	Salade de Pommes de Terre, Oufs et Olives	Coquillettes à la Parisienne
Cordon Bleu	Escalope de Volaille Normande	Boulettes de Veau Portugaise	Gratiné de Poisson à la Provençale
Coquillettes	Purée de Patate Douce	Duo de Carottes et Pommes de Terre	Pommes Persillées
Carnenbert	Fromage Blanc	Yaourt Aromatisé	Edam
Fruit	Cocktail de Fruits	Flan Pâtissier	Crème Dessert Caramel



# MENUS DU 18 AU 22 MARS 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
Coleslaw	Betteraves	Carottes Râpées	Oeuf Dur Mayonnaise
Paupiette de Veau Forestière	Poisson Meunière	Tajine de Volaille à l'Orange	Gratin de Poisson Deppoise
Fondue de Choux Verts	Farfallles Sauce Tomates	Semoule	Brocolis
Petit Suisse Sucré	Gouda	Brie	Camembert
Fruit	Mousse Chocolat au Lait	Fruit	Flan Nappé Caramel



# MENUS DU 25 AU 29 MARS 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b> VENDREDI</b></i>
Salade Marco Polo	Pâté de Campagne/Cornichons	Pépinette au Thon	Chicken Salade
Cordon Bleu	Normandin de Veau Sauce Barbecue	Rôti de Porc à la Moutarde	Chipolatas Grillées Sauce Tomate
Haricots Beurre Provençale	Flan de Légumes	Poêlée de Légumes	Purée de Pomme de Terre
Carré de l'Est	Vache Frican	Saint Paulin	Petit Suisse Sucré
Compote Pomme/Abricot	Dessert Lacté Vanille	Cake au Citron	Fruit

# MENUS DU 1ER AU 5 AVRIL 2024

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
	Radis/Beurre	Carottes Râpées Minosa	Choux Fleurs Sauce Cocktail
	Saucisse de Toulouse	Sot l'ly Laisse de Volaille Sauce Pain d'Épice	Poisson Meunière
	Petits Pois Carottes	Pommes Nisettes	Blé aux Petits Légumes
	Carnenbert	Fraidou	Coulommiers
			
	Liégeois Vanille	Mbelleux au Chocolat	Fruit



# MENUS DU 8 AU 12 AVRIL 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
Haricots Verts et Maïs Vinaigrette	Onou Blanc au Curry Vinaigrette	Riz au Surimi	Salade Suisse
Boulettes Végétales Sauce Tomate Basilic	Rôti de Dinde au Paprika	Sauté de Porc au Caramel	Brandade de Poisson
Tortis	Haricots Blancs à la Tomate	Haricots Beurre	
Gouda	Bûchette de Chèvre	Fromage Blanc Aromatisé aux Fruits	Petit Cotentin Ail et Fines Herbes
Crème Dessert Vanille	Beignet Framboise	Fruit	Cake Nix de Coco



# MENUS DU 15 AU 19 AVRIL 2024

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Bié Andalouse	Bâttonnière de Légumes Vinaigrette	Choux Fleurs Curcuma Vinaigrette	Duo de Saucissons
Escalope de Volaille Napolitaine	Paleron de Boeuf Sauce Champignons	Quiche Lorraine	Dos de Colin Sauce Citron
Gratin de Choux Fleurs	Purée de Carottes	Salade Verte	Brocolis
Canladou	Ermental	Brie	Camembert
Compote Pomme/Fraise	Fruit	Brownie	Cocktail de Fruits



# MENUS DU 6 AU 10 MAI 2024

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Emincé Bicolore	Crêpe au Fromage		
Lasagnes Bolognaises	Colombo de Poisson		
	Petits Pois Carottes		
Meule du Pays de Bray	Gourda		
Fruit	Crème Dessert Caramel		

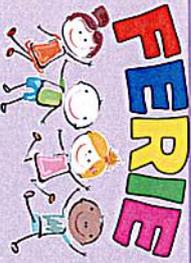


# MENUS DU 13 AU 17 MAI 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b> VENDREDI</b></i>
Salade Chinoise	Tomates	Tomates Mozarella Basilic	Paita de Betteraves
Curry de Vdaille	Pavé de Poisson Blanc Sauce thym Citron	Gnocchi Bolognaises	Poisson Pané
Macaronis	Semoule		Julienne de Légumes
Yaourt Velouté aux Fruits	Cantadou	Rondelé Ail et Fines Herbes	Yaourt Nature
Beignet au Choclat	Compote Pomme/Fraise	Sicilien Orange et Amandes	Fruit



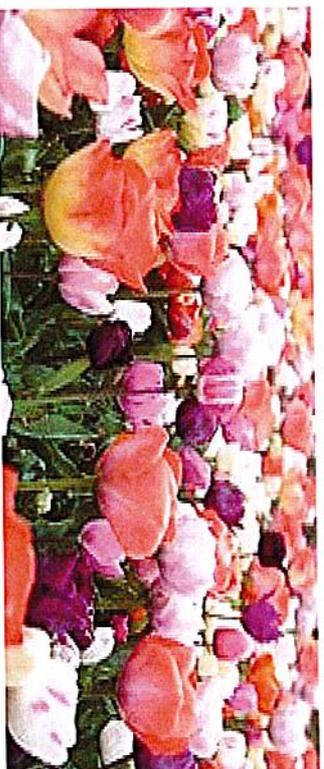
# MENUS DU 20 AU 24 MAI 2024

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
	Tomate et Maïs vinaigrette	Oeuf Dur Mayonnaise	Emincé Bicolore
	Nisette de Vdaille Thym/Citron	Rôti de Porc au Jus	Gratiné de Poisson au Fromage
	Coquillettes	Petits Pois	Blé aux Petits Légumes
	Chartailou	Brie	Fromage Blanc Nature
	Yaourt Velouté aux Fruits	Clafoutis aux Pommes	Fruit



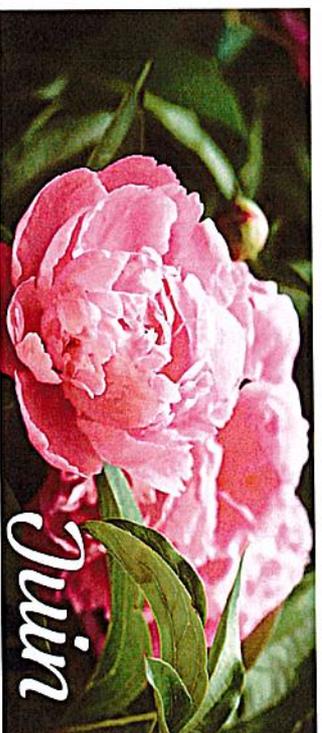
# MENUS DU 27 AU 31 MAI 2024

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
Carottes Râpées	Concombres	Salade Printanière	Radis/Beurre
Merguez Sauce Tomate	Nuggets de Blé	Rougail Saucisse	Marmite de Poisson Sauce Crustacés
Choux Fleurs	Purée de Pommes de Terre	Lentilles	Farfalles
Tartare Ail et Fines Herbes	Gouda	Emmental	Fromage Blanc
Flan Nappé Caramel	Beignet Framboise	Compote Pommes/Vanille	Far Breton



# MENUS DU 3 AU 7 JUIN 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
Sauisson à l'Ail	Betteraves	Concombres	Bâtonnet de Surimi / Mayonnaise
Poulet Rôti Vallée d'Auge	Saucisse Knack	Pâtes Napolitaine de Légumes et Fromage	Poisson Meunière
Haricots Beurre Provençale	Frites		Printanière de Légumes
Saint Paulin	Petit Suisse Sucré	Carré d'As	Yaourt Nature
Mousse Choclat au Lait	Fruit	Compote de Pommes	Gâteau au Yaourt



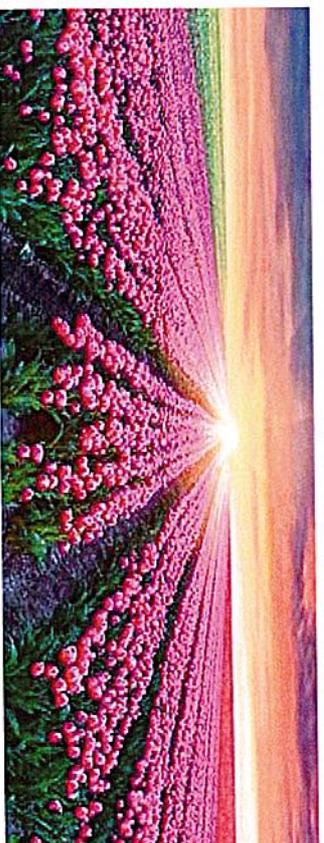
# MENUS DU 10 AU 14 JUIN 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
Brocolis Crème de curry	Salade Fraîcheur	Gaspacho	Melon
Rôti de Dinde Froid	Hachis Parmentier Végétal	Paëlla au Poulet / Chorizo	Blanquettes de Poisson aux Petits Légumes
Purée de Pommes de Terre			Semoule
Yaourt Sucré de la Ferme	Brie	Petit Moulé	Saint Paulin
Fruit	Crème Dessert Caramel	Churros au Chocolat	Compote de Pommes / Bananes



# MENUS DU 17 AU 21 JUIN 2024

<i><b>LUNDI</b></i>	<i><b>MARDI</b></i>	<i><b>JEUDI</b></i>	<i><b>VENDREDI</b></i>
Taboulé	Pommes de Terre Façon Piémontaise	Melon	Tomates Mozzarella
Cordon Bleu de Volaille	Couscous Boulettes de Soja	Curry de Volaille	Dos de Colin Sauce Provençale
Haricots Beurre Provençale	Samoule	Riz	Purée de Carottes
Camembert	Gouda	Peit Suisse Sucré	Chantailou
Compote de Pêche	Riz au Lait	Glace à l'Eau Mister Freeze	Cake au Citron



# ***MENUS DU 24 AU 28 JUIN 2024***

<b><i>LUNDI</i></b>	<b><i>MARDI</i></b>	<b><i>JEUDI</i></b>	<b><i> VENDREDI</i></b>
Carottes Râpées et Maïs	Tomates et Concombres	Melon	Salade de Blé au Petits Légumes
Saucisse de Toulouse	Escalope de Volaille à la Crème	Gnocchis Brunoise Provençale et Mozzarella	Colombo de Poisson
Courgettes Sautées	Riz		Haricots Blanc à la Tomate
Pont l'Évêque	Cantadou	Meule du Pays de Bray	Petits Suisse aux Fruits
Compte Pommes / Fraises	Liégeois Chocolat	Entremet Caramel	Dessert Lacté Chocolat



# MENUS DU 1ER AU 5 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri Rémoulade	Radis	Betteraves	Pâtèque
Ravidis au Boeuf	Dos de Colin à l'Oseille	Langue de Boeuf Sauce Mère	Paupiette de Dinde au Jus
	Semoule	Poêlée Campagnarde	Pommes Persillées
Mmelette	Camembert	Emmental	Yaourt Velouté aux Fruits
Eclair au Chocolat	Compote de Pommes	Fruit	Cake Marbré

