







# Menus de la Semaine du 27 février au 03 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'œufs	 Potage de légumes		Haricots verts vinaigrette	Salade de Risetti au basilic
Betterave Bio vinaigrette 	Potage carottes		Cœur d'artichaut vinaigrette	Salade mexicaine
Cheeseburger	Omelette aux fines herbes		Sauté de bœuf printanier Label Rouge  	Cœur de merlu sauce crème
Frites	Coquillettes		Blé pilaf	Duo de carottes
Mimolette	Yaourt aromatisé Local 		Emmental	Fromage fondu Picon
Fromage blanc aux fruits	Clémentines		Gâteau basque	Banane Bio 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus

## Semaine du 06 au 10 Mars 2023



— Découvrez plus de menus —





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Taboulé</b></p> <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Steak haché de poulet</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature Local et sucre</p> <p>Kiwi Bio</p>	<p></p> <p><b>Salade verte et croûtons vinaigrette</b></p> <p>Endives et noix vinaigrette</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p><b>Le pois chiche</b></p> <p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Mélange de légumes de saison</p> <p>Petit Louis</p> <p>Marbré chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p><b>Saucisson sec</b></p> <p>Poisson frais sauce crémée</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruits</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Champignon à la grecque Betteraves vinaigrette Chili sin carne Saint Nectaire AOP  Lacté saveur vanille nappé caramel	Potage poireaux Potage de légumes Steak haché de Bœuf  Frites Petit suisse aux fruits Compote de pommes Bio 		Rillettes de thon Rillettes de maquereau Cordon bleu de dinde  Coquillettes Fromage frais Saint Morêt Poire 	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Petits Pois Yaourt local nature et sucre  Flan Parisien 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Le Salsifis</b>
Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Carottes râpées Bio à la vinaigrette		Salade de pomme de terre au bleu	Pâté de campagne
Haricots mungo et verts	Radis beurre		Salade de pâtes vinaigrette	Saucisson sec
Sauté de porc ananas Label Rouge	Filet de poulet aux herbes de Provence		Bouchée de lentilles sauce tomate	Poisson frais sauce beurre blanc
Riz	Poêle de légumes		Haricots verts persillées	<b>Purée de pomme de terre et salsifi</b>
Saint Paulin	Fromage blanc et sucre		Fromage frais petit cotentin	Pointe de brie
Kiwi	Beignet framboise		Compote pommes/poires	Liégeois saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade hivernale et noisettes </p> <p>Salade verte, mais et croûtons vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde aux petits légumes </p> <p>Frites </p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette </p> <p>Chou fleur au cumin</p> <p>Lasagne bolognaise </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas frais</p>		<p> Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Oeuf dur vinaigrette</p> <p>Gratin pommes de terre et chou fleur et fromage à raclette</p> <p>Yaourt local aromatisé </p> <p>Pomme Bio  </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Epinard à la béchamel</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake aux myrtilles </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

