

Du lundi 03 au dimanche 09 mars 2025
MENU A

LUNDI
Potage du Chef poireaux pommes de terre
Mortadelle
Emincé de poulet aux épices douces
Carottes BIO braisées
Edam BIO
Crème dessert au caramel

MARDI
Soupe minestrone
Céleri BIO rémoulade aux raisins
Paleron de bœuf sauce charcutière
Farfalles
Yaourt aromatisé
Fruit de saison BIO

MERCREDI
Potage du Chef à la courgette
Salade Russe
Crépinettes sauce crème
Brocolis BIO à l'anglaise
Emmental BIO
Yaourt fermier vanille

JEUDI
Velouté de bolets
Chou blanc HVE à l'ananas
Boulettes d'agneau sauce curry
Haricots verts à l'ail
Cantal AOP
Beignet au chocolat

VENDREDI
Soupe tomate vermicelles
Museau vinaigrette
Cassolette de poisson à l'oseille
Blé CE2
Petit-suisse aromatisé
Fruit de saison HVE

SAMEDI
Soupe à l'oignon
Betteraves rouges HVE à l'échalote
Foie sauce au poivre
Purée BIO
Rondelé BIO
Fromage blanc aux fruits BIO

DIMANCHE
Potage du Chef le pozole (pois chiche)
Carottes râpées BIO vinaigrette
Fricassée de volaille sauce dijonnaise
Légumes d'hiver
Bleu d'Auvergne AOP
Gâteau du Chef au citron

MENU B

LUNDI
Potage du Chef poireaux pommes de terre
Mortadelle
Rognons de bœuf sauce madère
Purée BIO
Edam BIO
Crème dessert au caramel

MARDI
Soupe minestrone
Céleri BIO rémoulade aux raisins
Colin MSC sauce andalouse
Julienne de légumes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison BIO

MERCREDI
Potage du Chef à la courgette
Salade Russe
Côte de porc au jus
Céleri braisé
Emmental BIO
Yaourt fermier vanille

JEUDI
Velouté de bolets
Chou blanc HVE à l'ananas
Cuisse de poulet rôtie sauce au jus
Pommes vapeur persillées
Cantal AOP
Beignet au chocolat

VENDREDI
Soupe tomate vermicelles
Museau vinaigrette
Quiche lorraine
Salade verte
Petit-suisse aromatisé
Fruit de saison HVE

SAMEDI
Soupe à l'oignon
Betteraves rouges HVE à l'échalote
Colin meunière MSC
Carottes BIO braisées
Rondelé BIO
Fromage blanc aux fruits BIO

DIMANCHE
Potage du Chef le pozole (pois chiche)
Carottes râpées BIO vinaigrette
Foies de poulet sauce forestière
Purée BIO
Bleu d'Auvergne AOP
Gâteau du Chef au citron

Du lundi 10 au dimanche 16 mars 2025
MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Crudités Argenteuil	
Rôti de dinde sauce estragon	
Trio de légumes	
Mimolette BIO	
Yaourt fermier fraise	

MARDI	
Velouté d'asperges	
Rosette	
Côte de porc sauce Dubarry	
Semoule BIO	
Petit-suisse nature BIO	
Compote de pommes coings	

MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	
Chou rouge HVE vinaigrette	
Palette à la diable	
Coquillettes IGP	
Yaourt aromatisé BIO	
Fruit de saison HVE	

JEUDI	
Velouté de légumes	
Terrine de légumes tricolore	
Sauté de bœuf sauce cidre	
Chou-fleur BIO à la crème	
Emmental BIO	
Canelés	

VENDREDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Salade verte aux croûtons	
Filet de colin MSC sauce citronnée	
Riz de Camargue IGP aux poivrons	
Yaourt fraise BIO	
Fruit de saison BIO	

SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Poireaux vinaigrette	
Cuisse de poulet sauce basquaise	
Poêlée de légumes BIO	
Vache picon	
Fruit de saison BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef Dubarry	
Salade Sofia	
Rognons de bœuf sauce libanaise	
Purée de brocolis BIO	
Livarot AOP	
Eclair au café	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Crudités Argenteuil	
Cassolette de poisson aux moules	
Riz de Camargue IGP au curry	
Mimolette BIO	
Yaourt fermier fraise	

MARDI	
Velouté d'asperges	
Rosette	
Filet de poulet à la crème	
Légumes d'hiver	
Petit-suisse nature BIO	
Compote de pommes coings	

MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	
Chou rouge HVE vinaigrette	
Emincé de bœuf sauce mironton	
Brocolis BIO à l'anglaise	
Yaourt aromatisé BIO	
Fruit de saison HVE	

JEUDI	
Velouté de légumes	
Terrine de légumes tricolore	
Saucisse de Toulouse	
Lentilles HVE aux oignons	
Emmental BIO	
Canelés	

VENDREDI	
Soupe de poisson méditerranée	
Salade verte aux croûtons	
Escalope de volaille sauce aux herbes	
Trio de légumes d'hiver	
Yaourt fraise BIO	
Fruit de saison BIO	

SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Poireaux vinaigrette	
Paleron de bœuf sauce tomate	
Coquillettes BIO	
Vache picon	
Fruit de saison BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef Dubarry	
Salade Sofia	
Boulettes d'agneau sauce paprika	
Blé CE2	
Livarot AOP	
Eclair au café	

Du lundi 17 au dimanche 23 mars 2025
MENU A

LUNDI
Potage du Chef au potiron
Salade Irlandaise
Paupiette de dinde sauce aux pruneaux
Choux de Bruxelles
Edam BIO
Salambo

MARDI
Bouillon de poule vermicelles
Céleri BIO au citron
Emincé de bœuf à la hongroise
Pommes vapeur
Chanteneige BIO
Compote de pommes bananes BIO

MERCREDI
Potage du Chef aux épinards
Saucisson à l'ail
Sauté de dinde à la moutarde
Chou-fleur persillé
Cantal AOP
Fruit de saison HVE

JEUDI
Soupe chinoise
Demi pamplemousse
Jambon sauce au porto
Bouquetière de légumes BIO à l'ail
Yaourt fermier framboise
Chausson aux pommes

VENDREDI
Potage aux légumes
Salade de haricots verts BIO vinaigrette
Moules à la crème
Frites au four CE2
Emmental BIO
Mousse à la crème de marrons

SAMEDI
Velouté à la tomate
Chou blanc BIO aux raisins
Escalope viennoise
Haricots beurre CE2 à la tomate
Liégeois chocolat
Fruit de saison BIO

DIMANCHE
Potage du Chef aux poireaux
Pâté de campagne
Foies de poulet sauce forestière
Blé CE2
Gorgonzola AOP
Cake du Chef pomme whisky

MENU B

SAINT PATRICK
Potage du Chef au potiron
Salade Irlandaise
Carbonade flamande
Frites au four CE2
Edam BIO
Salambo

MARDI
Bouillon de poule vermicelles
Céleri BIO au citron
Sauté de porc au lait de coco
Julienne de légumes
Chanteneige BIO
Compote de pommes bananes BIO

MERCREDI
Potage du Chef aux épinards
Saucisson à l'ail
Filet de hoki MSC sauce hollandaise
Riz de Camargue IGP aux oignons
Cantal AOP
Fruit de saison HVE

JEUDI
Soupe chinoise
Demi pamplemousse
Rôti de dindonneau sauce indienne
Purée BIO
Yaourt fermier framboise
Chausson aux pommes

VENDREDI
Potage aux légumes
Salade de haricots verts BIO vinaigrette
Emincé de volaille sauce tajine abricots
Carottes au jus
Emmental BIO
Mousse à la crème de marrons

SAMEDI
Velouté à la tomate
Chou blanc BIO aux raisins
Accras de morue mayonnaise
Tortis HVE à la tomate
Liégeois chocolat
Fruit de saison BIO

DIMANCHE
Potage du Chef aux poireaux
Pâté de campagne
Rôti de bœuf à la gardianne
Poêlée de légumes BIO
Gorgonzola AOP
Cake du Chef pomme whisky

Du lundi 24 au dimanche 30 mars 2025
MENU A

LUNDI
Potage du Chef aux légumes
Carottes râpées BIO au cerfeuil
Cuisse de poulet rôtie sauce au jus
Poêlée maraîchère
Munster AOP
Fruit de saison BIO

MARDI
Velouté au bolet
Chou-fleur BIO sauce cocktail
Filet de lieu MSC sauce Orly
Pommes vapeur persillées
Gouda BIO
Compote de pommes abricots BIO

MERCREDI
Potage du Chef brocoli et mascarpone
Céleri râpé BIO sauce rose
Emincé de porc à l'ancienne
Salsifis à la crème
Yaourt fermier sucré
Fruit de saison HVE

JEUDI
Velouté de légumes
Salade de riz au surimi MSC
Langue de bœuf sauce piquante
Farfalles BIO
Fromage blanc sucré BIO
Chou vanille

VENDREDI
Soupe à l'oignon
Radis croc sel
Lieu MSC sauce tomate basilic
Riz de Camargue IGP à la tomate
Saint-paulin
Petits-suisses aromatisés BIO

SAMEDI
Soupe minestrone
Saucisson sec
Rôti de bœuf sauce pêche
Haricots verts BIO à l'ail
Triangle des alpes piémontaises BIO
Fruit de saison HVE

DIMANCHE
Potage du Chef lentilles et pommes de terre
Salade de crudités emmental
Blanquette de volaille
Purée de patate douce
Saint-nectaire AOP
Paris-Brest

MENU B

LUNDI
Potage du Chef aux légumes
Carottes râpées BIO au cerfeuil
Paupiette de poisson sauce normande
Boulgour BIO
Munster AOP
Fruit de saison BIO

MARDI
Velouté au bolet
Chou-fleur BIO sauce cocktail
Jambon braisé au jus
Poêlée de légumes
Gouda BIO
Compote de pommes abricots BIO

MERCREDI
Potage du Chef brocoli et mascarpone
Céleri râpé BIO sauce rose
Quenelles de poisson sauce aurore
Riz pilaf
Yaourt fermier sucré
Fruit de saison HVE

JEUDI
Velouté de légumes
Salade de riz au surimi MSC
Sauté de dinde sauce curry
Petits pois à l'étuvée
Fromage blanc sucré BIO
Chou vanille

VENDREDI
Soupe à l'oignon
Radis croc sel
Rognons de bœuf sauce moutarde
Purée de patate douce
Saint-paulin
Petits-suisses aromatisés BIO

SAMEDI
Soupe minestrone
Saucisson sec
Cuisse de poulet rôtie sauce jus
Carottes Vichy
Triangle des alpes piémontaises BIO
Fruit de saison HVE

DIMANCHE
Potage du Chef lentilles et pommes de terre
Salade de crudités emmental
Langue de bœuf sauce tomate
Haricots beurre CE2 persillés
Saint-nectaire AOP
Paris-Brest

Du lundi 31 mars au dimanche 06 avril 2025
MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade trois couleurs	
Tajine de poulet pruneaux et amandes	Plat traditionnel
Légumes tajine	
Emmental BIO	
Yaourt fermier citron	

MARDI	
Soupe chinoise	
Rillettes	
Rôti de dinde sauce basquaise	
Purée BIO	
Chanteneige	
Compote de pommes BIO	

MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	
Salade de riz	
Andouillette grillée	
Brocolis à l'anglaise	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison BIO	

JEUDI	
Velouté de légumes	
Salade coleslaw BIO	
Paleron de bœuf sauce charcutière	
Riz créole	
Edam BIO	
Chausson aux pommes	

VENDREDI	
Soupe tomate vermicelles	
Salade Sofia	
Cœur de colin MSC à l'aneth	
Julienne de légumes	
Yaourt brassé BIO	
Fruit de saison HVE	

SAMEDI	
Soupe au cresson	
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette	
Rôti de bœuf sauce poivre	
Blé CE2 pilaf	
Vache picon	
Fromage blanc aux fruits BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	
Chou blanc HVE à l'ananas	
Jambon sauce brune	
Poêlée de choux de Bruxelles	
Cantal AOP	
Eclair au chocolat	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux pois cassés	
Salade trois couleurs	
Cassolette de poisson sauce tomate	
Riz de Camargue IGP à la tomate	
Emmental BIO	
Yaourt fermier citron	

MARDI	
Soupe chinoise	
Rillettes	
Aiguillettes de poulet sauce crème	
Epinards à la crème BIO	
Chanteneige	
Compote de pommes BIO	

MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	
Salade de riz	
Fricadelle sauce tomate	Plat traditionnel
Pommes rissolées	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison BIO	

JEUDI	
Velouté de légumes	
Salade coleslaw BIO	
Foies de poulet sauce poivre	
Carottes BIO braisées	
Edam BIO	
Chausson aux pommes	

VENDREDI	
Soupe tomate vermicelles	
Salade Sofia	
Côte de porc sauce ail et fines herbes	
Semoule BIO	
Yaourt brassé BIO	
Fruit de saison HVE	

SAMEDI	
Soupe au cresson	
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette	
Sauté de dinde sauce catalane	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail	
Vache picon	
Fromage blanc aux fruits BIO	

DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	
Chou blanc HVE à l'ananas	
Sauté de bœuf sauce braisée	
Purée BIO	
Cantal AOP	
Eclair au chocolat	