

# Menus

## Semaine du 26 février au 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg Radis beurre <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate origan</p> <p>Brocolis persillés et semoule</p> <p>Fromage blanc nature Et crème de marron</p>	<p>Pomelos Champignons sauce crème ciboulette</p> <p>Saucisse de Strasbourg <i>S/P: saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>		<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Pennes lentilles et haché végétal</p> <p>Fromage fondu Fraidou Fromage frais tartare</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge râpé Céleri rémoulade Et dés d'emmental <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Colin d'alaska pané Au riz soufflé</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>Menu Végétarien</b></p> <p>Endives Vinaigrette moutarde Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Penne légumes pois cassés et emmental</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé Saveur vanille</p>	<p>Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde</p> <p>Purée de lentilles corail</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Rôti de veau  au jus</p> <p>Haricot verts à l'ail &amp; semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  Carottes râpées  Vinaigrette moutarde</p> <p>Merlu médaillon  sauce curry</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <b>Menu Végétarien</b>	
<p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p>Jardinière de légumes &amp; Pommes de terres vapeur</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endives aux pommes Mâches et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Frites</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p><b>Le Brocolis</b> </p> <p> <b>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</b></p> <p>Buche de lait mélangé Coulommiers</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Chou rouge Chou blanc <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p> Parmentier de colin d'Alaska et carottes</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé Saveur vanille </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <b>Menu Végétarien</b>	<b>Graine de courge</b>  
<p>Sauté de porc  sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) S/P: sauté de dinde  sauce aux fines herbes</p> <p>Haricots verts &amp; blé</p> <p>Saint Paulin Pont l'évêque</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre Salade iceberg Vinaigrette moutarde</p> <p>Merguez au jus</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Fromage blanc et sucre  Yaourt nature et sucre </p>		<p>Panais rémoulade aux pommes Céleri râpé rémoulade &amp; dés de mimolette</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz </p> <p>Purée de pommes </p>	<p>Salade verte  crumble <b>graines de courge Bio</b> Vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 <b>Menu Végétarien</b>			
<p>Pomelos et sucre </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil </p> <p>Brocolis persillés et semoule</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois </p> <p>Edam Crouste noire</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Chou blanc </p> <p>Chou rouge </p> <p>&amp; dés d'emmental Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Cake aux myrtilles</p>	<p>ANIMATION BOL DE RIZ</p> <p>Bol de riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	<b>Menu Végétarien</b>
<b>FERIE</b>	Raviolis de bœuf gratinés		Tomates Salade verte Et dés de cantal AOP Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Coleslaw Et dés de gouda Vinaigrette moutarde
	Vache qui rit Petit cotentin		Escalope de dinde sauce barbecue	Chili sin carne (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)
	Fruit de saison		Frites	Fruit de saison
			Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

