

Du Lundi 01 au Dimanche 07 avril 2024 :			Semaine 14	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Velouté à la tomate	1-avr.	Velouté à la tomate		
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs		
Tajine de poulet pruneaux et amandes		Cassolette de poisson sauce tomate		
Légumes tajine		Riz de Camarque IGP à la tomate		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt Fermier sucré		Yaourt Fermier sucré		
Mardi			A	B
Soupe chinoise	2-avr.	Soupe chinoise		
Rillettes		Rillettes		
Rôti de dinde sauce basquaise		Aiguillettes de poulet sauce crème		
Purée BIO		Epinards à la crème BIO		
Chanteneige		Chanteneige		
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte	3-avr.	Potage du Chef à la carotte		
Salade de riz		Salade de riz		
Andouillette grillée		Fricadelle sauce tomate		
Brocolis à l'anglaise		Pommes rissolées		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	4-avr.	Velouté de légumes		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Paleron de bœuf sauce charcutière		Foies de poulet sauce poivre		
Riz créole		Carottes BIO braisées		
Edam BIO		Edam BIO		
Chausson aux pommes		Chausson aux pommes		
Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles	5-avr.	Soupe tomate vermicelles		
Salade Sofia		Salade Sofia		
Cœur de colin MSC à l'aneth		Côte de porc sauce ail et fines herbes		
Julienne de légumes		Semoule BIO		
Yaourt brassé aux fruits mixés BIO		Yaourt brassé aux fruits mixés BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe au cresson	6-avr.	Soupe au cresson		
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		
Rôti de bœuf sauce poivre		Sauté de dinde sauce catalane		
Blé pilaf		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Vache picon		Vache picon		
Fromage blanc aux fruits bio		Fromage blanc aux fruits bio		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards	7-avr.	Potage du Chef aux épinards		
Chou blanc HVE à l'ananas		Chou blanc HVE à l'ananas		
Jambon sauce brune		Sauté de bœuf sauce braisée		
Poêlée de choux de Bruxelles		Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Eclair au chocolat		Eclair au chocolat		

A rendre pour le vendredi 22 mars

Du Lundi 01 au Dimanche 07 avril 2024 :			Semaine 14	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Velouté à la tomate	1-avr.	Velouté à la tomate		
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs		
Tajine de poulet pruneaux et amandes		Cassolette de poisson		
Légumes tajine		Riz long Camarque IGP		
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO		
Yaourt Fermier sucré		Yaourt Fermier sucré		
Mardi			A	B
Soupe chinoise	2-avr.	Soupe chinoise		
Salade champêtre		Salade champêtre		
Rôti de dinde		Aiguillettes de poulet		
Purée BIO		Epinards à la crème BIO		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte	3-avr.	Potage du Chef à la carotte		
Salade de riz		Salade de riz		
Flan de légumes aux champignons		Fricadelle		
PLAT COMPLET		Pommes rissolées		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	4-avr.	Velouté de légumes		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Paleron de bœuf		Foies de poulet		
Riz créole		Carottes BIO braisées		
Yaourts aromatisé BIO		Yaourts aromatisé BIO		
Chausson aux pommes		Chausson aux pommes		
Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles	5-avr.	Soupe tomate vermicelles		
Salade Sofia		Salade Sofia		
Cœur de colin MSC		Côte de porc		
Julienne de légumes		Semoule BIO		
Yaourt Brassé aux fruits mixés BIO		Yaourt Brassé aux fruits mixés BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe au cresson	6-avr.	Soupe au cresson		
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		
Rôti de bœuf		Sauté de dinde		
Blé		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO		
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards	7-avr.	Potage du Chef aux épinards		
Chou blanc HVE à l'ananas		Chou blanc HVE à l'ananas		
Jambon braisé au jus		Sauté de bœuf		
Poêlée de choux de Bruxelles		Purée BIO		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Eclair au chocolat		Eclair au chocolat		

A rendre pour le vendredi 22 mars

Du Lundi 01 au Dimanche 07 avril 2024 :			Semaine 14	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Velouté à la tomate	1-avr.	Velouté à la tomate		
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs		
Tajine de poulet pruneaux et amandes		Cassolette de poisson sauce tomate		
Légumes tajine		Riz de Camarque IGP à la tomate		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Yaourt Fermier nature		Yaourt Fermier nature		
Mardi			A	B
Soupe chinoise	2-avr.	Soupe chinoise		
Rillettes		Rillettes		
Rôti de dinde sauce basquaise		Aiguillettes de poulet sauce crème		
Purée BIO		Epinards à la crème BIO		
Chanteneige		Chanteneige		
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte	3-avr.	Potage du Chef à la carotte		
Salade de riz		Salade de riz		
Andouillette grillée		Fricadelle sauce tomate		
Brocolis à l'anglaise		Pommes rissolées		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	4-avr.	Velouté de légumes		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Paleron de bœuf sauce charcutière		Foies de poulet sauce poivre		
Riz créole		Carottes BIO braisées		
Edam BIO		Edam BIO		
Madeleine sans sucre ajouté		Madeleine sans sucre ajouté		
Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles	5-avr.	Soupe tomate vermicelles		
Salade Sofia		Salade Sofia		
Cœur de colin MSC à l'aneth		Côte de porc sauce ail et fines herbes		
Julienne de légumes		Semoule BIO		
Yaourt brassé nature BIO		Yaourt brassé nature BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe au cresson	6-avr.	Soupe au cresson		
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		
Rôti de Bœuf sauce poivre		Sauté de dinde sauce catalane		
Blé pilaf		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Vache picon		Vache picon		
Fromage blanc nature bio		Fromage blanc nature bio		
Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards	7-avr.	Potage du Chef aux épinards		
Chou blanc HVE à l'ananas		Chou blanc HVE à l'ananas		
Jambon sauce brune		Sauté de bœuf sauce braisée		
Poêlée de choux de Bruxelles		Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Tarte aux pommes sans sucre ajouté		Tarte aux pommes sans sucre ajouté		

A rendre pour le vendredi 22 mars

Du Lundi 01 au Dimanche 07 avril 2024 :	Semaine 14
LUNDI	
Velouté à la tomate	1-avr.
Salade trois couleurs	
Falafels sauce pruneaux	
Légumes tajines	
Emmental BIO	
Yaourt Fermier sucré	
MARDI	
Soupe chinoise	2-avr.
Salade champêtre	
Galette de soja sauce basquaise	
Purée BIO	
Chanteneige	
Compote de pommes BIO	
MERCREDI	
Potage du Chef à la carotte	3-avr.
Salade de riz	
Flan de légumes aux champignons	
PLAT COMPLET	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison BIO	
JEUDI	
Velouté de légumes	4-avr.
Salade coleslaw BIO	
Boulettes de soja sauce charcutière	
Riz créole	
Edam BIO	
Chausson aux pommes	
 VENDREDI	
Soupe tomate vermicelles	5-avr.
Salade Sofia	
Nuggets de blé et ketchup	
Julienne de légumes	
Yaourt brassé aux fruits mixés BIO	
Fruit de saison HVE	
SAMEDI	
Soupe au cresson	6-avr.
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette	
Falafels sauce poivre	
Blé pilaf	
Vache picon	
Fromage blanc aux fruits bio	
DIMANCHE	
Potage du Chef aux épinards	7-avr.
Chou blanc HVE à l'ananas	
Friand au fromage	
Poêlée de choux de Bruxelles	
Cantal AOP	
Eclair au chocolat	

A rendre pour le vendredi 22 mars