



Du 06 au 12 Mars 2023

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Entrée	Potage aux épinards	Potage Cultivateur	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Fermier	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Chou vert et pommes de terre	Potage Paysanne
Entrée	Salade Farandole (Salade, chou blanc et radis)	Betteraves vinaigrette	Rillettes de sardines	Museau vinaigrette	Salade Iceberg aux olives	Salade de pommes de terre des Alpilles	Salade coleslaw
Plat	Brandade de poisson	Sauté de porc au curry	Omelette BIO aux champignons	Bœuf braisé au jus	Foie de volaille aux olives	Andouillette Dijonnaise	Filet de lieu Armoricain
	Ou Gratin aux lardons	Ou Sauce au saumon	Ou Cervelas Obernois	Ou Poulet rôti au jus	Ou Filet de hoki pané et citron	Ou Alouette de bœuf au jus	Ou Rôti de dinde Rougail
Garniture		Macaronis	Riz Et Brunoise de légumes Aux Parfums du Soleil	Navets braisés	Haricots blancs à la Mougette	Petits pois à la Lyonnaise	Polenta
Produit Laitier	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Tomme grise (>150 mg calcium)
Dessert	Compote de pommes Et Madeleine	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Straciatella aux chocolat	Fruit	Gâteau au yaourt
Collation	Potage Vert Prés Fromage blanc nature et sucre Fruit	Potage de légumes Liégeois à la vanille Compote de pommes ananas	Potage Oriental Crème dessert au chocolat Fruit	Potage de légumes Yaourt nature et sucre Cake aux fruits	Potage Longchamp Flan caramel Fruit	Potage de légumes Faisselle nature et sucre Petit Beurre	Potage à l'oseille Fromage blanc nature et sucre Fruit



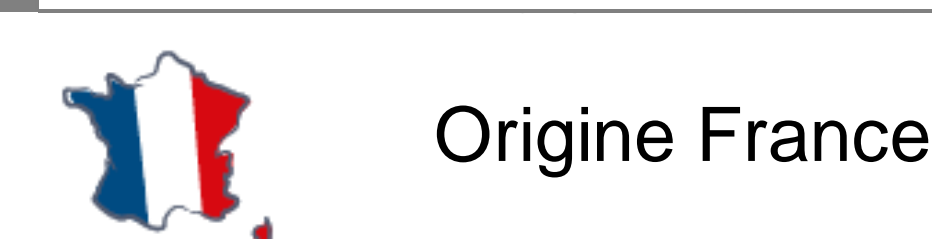
A CONSERVER

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus



Du 13 au 19 Mars 2023

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Entrée	Potage Jardinier	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur	Potage Chou vert et pommes de terre	Potage Paysanne	Bouillon de volaille et vermicelles
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade Fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)	Pâté de foie et cornichon	Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Chou blanc mayonnaise	Salade mélangée
Plat	Sauté de porc Navarin	Filet de limande Meunière et citron	Rognons de porc Charcutière	Hachis Parmentier	Filet de merlu Basilic	Sauce Aux fruits de mer	Carré de porc Charcutière
	Ou Escalope de dinde Basquaise	Ou Saucisse de Toulouse au jus	Ou Filet de lieu Sauce Curry	Ou Crozet à la dinde	Ou Omelette BIO au fromage	Ou Boudin noir aux pommes	Ou Paupiette de veau au jus
Garniture	Purée de pommes de terre et carottes	Lentilles à la Paysanne	Blé BIO		Haricots verts persillés	Riz créole	Choux de Bruxelles
Produit Laitier	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage fondu Président (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme blanche (> 100-150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Crème dessert aux œufs à la vanille	Fruit	Compote de pommes fraises Et Madeleine	Carré Bordelais
Collation	Potage de légumes Liégeois au café Compote de pommes pêches	Potage Choisy Yaourt nature et sucre Fruit	Soupe à l'oignon Flan caramel Palmier	Potage aux 4 légumes et paprika Faisselle nature et sucre Fruit	Potage de légumes Fromage blanc nature et sucre Petit Beurre	Potage Vichyssoise Crème dessert au chocolat Fruit	Potage de légumes Fromage frais nature et sucre Fruit



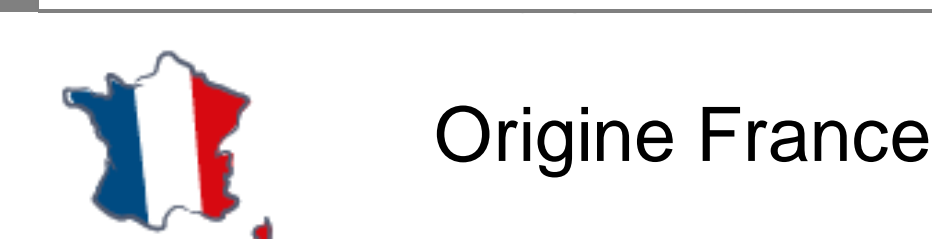
A CONSERVER

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus

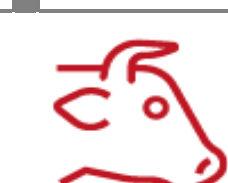


Du 20 au 26 Mars 2023

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Entrée	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Fermier	Potage Cultivateur	Potage Oriental	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Chou vert et pommes de terre	Potage aux épinards
Entrée	Friand au fromage	Salade Iceberg aux croûtons	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche à l'Indienne	Salade verte aux lardons	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade
Plat	Filet de colin Normande	Brochette de dinde Orientale	Chipolatas de porc au jus	Poulet Sauce Tandoori	Morbiflette	Tripe à la Mode de Caen	Bœuf braisé Lyonnaise
	Ou Sauté de porc Blanquette	Ou Merguez de bœuf au jus	Ou Omelette BIO aux fines herbes	Ou Filet de lieu au curry	Ou Paëlla au poisson	Ou Foie de volaille Dijonnaise	Ou Rôti de porc Marengo
Garniture	Julienne de légumes Aux Parfums du Jardin	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel	Flageolets à l'ail	Carottes Saveur Colombo	🌀	Semoule	Blettes braisées
Produit Laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme grise (>150 mg calcium)	Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Petit moulé nature (>150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Crème dessert au caramel (>100 mg calcium)	Fruit	Purée de pommes et mangue	Mousse aux marrons	Fruit	Quatre quart
Collation	Potage St Germain Liégeois à la vanille Compote de pommes cassis	Potage de légumes Faisselle nature et sucre Fruit	Potage Choisy Yaourt nature et sucre Cake aux fruits	Potage aux 3 légumes et lentilles Flan chocolat Fruit	Potage Dubbary Fromage blanc nature et sucre Fruit	Potage de légumes Crème dessert vanille Galette St Michel	Potage poireaux et pommes de terre Fromage frais nature et sucre Fruit



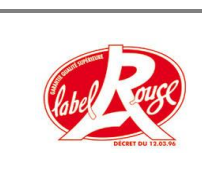
Origine France



Viande de race



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Viandes Label Rouge



Confectionné
à la cuisine centrale



Fromage AOC

A CONSERVER

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus



Du 27 Mars au 02 Avril 2023

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 01	Dimanche 02
Entrée	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Paysan	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage poireaux et pommes de terre	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur	Potage chou vert et pommes de terre
Entrée	Salade Iceberg aux noix	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de sardines	Cake à l'emmental et aux olives	Pomelos au sucre	Salade verte aux lardons
Plat	Filet de lieu Sétoise	Crêpinette de porc au jus	Sauté de bœuf Hongroise	Rognon de bœuf Hongroise	Filet de lieu Matelote	Escalope de veau hachée Estragon	Rôti de dinde au jus
	Ou Saucisse fumée	Ou Escalope de dinde Lyonnaise	Ou Rôti de porc Charcutière	Ou Cervelas Obernois Dijonnaise	Ou Omelettes BIO aux oignons	Ou Chou farci sauce tomate	Ou Filet de colin blanquette
Garniture	Epinards et pommes de terre béchamel	Poêlée Béarnaise	Pommes vapeur	Riz aux petits légumes	Purée St Germain	Boulgour BIO	Petits pois à la Paysanne
Produit Laitier	Fraidou (>150 mg calcium)	Yaourt aromatisé (>100 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Dessert	Flan au chocolat	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Mousse au café	Moelleux au caramel
Collation	Potage de légumes Faisselle nature et sucre Fruit	Potage à l'oseille Flan vanille Petit Beurre	MENU 100% CIRCUITS COURTS Potage de légumes Liégeois au chocolat Fruit	Potage de légumes BIO Yaourt nature et sucre Compote de pommes ananas	Potage de légumes Crème dessert au caramel Madeleine	Potage à la tomate vermicelles Fromage frais nature et sucre Fruit	Potage de légumes Flan chocolat Fruit



A CONSERVER

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus