

Menus du 23 au 27 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 février

Salami et cornichon
Surimi et mayonnaise

Rôti de dinde
Sauce au jus



Haricots blancs
à la tomate
Chou-fleur CE2 vapeur



Bleu d'Auvergne
Suisse fruité



Abricot au sirop
Fruit de saison



Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade verte, croûtons
à la menthe
Salade de pépinettes
à la menthe



Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates



Polenta
Petits pois BIO



Chanteneige
Yaourt sucré

Fruit de saison
Beignet chocolat



Mercredi 25 février

Potée Auvergnate

Avocat et mayonnaise
Tarte au fromage

Saucisse fumée



Potée de légumes
(carottes, choux, navets,
pommes de terre
régionales)



Buchette lait mélange
Fromage blanc sucré

Fruit de saison
Liégeois vanille caramel



Jeudi 26 février

Mortadelle et cornichon
Carottes râpées
à la ciboulette



Allumettes de porc
Sauce façon carbonara



Macaronis BIO
Epinard béchamel



Rouly
Verre de lait

Fruit de saison
Gâteau aux amandes
du chef



Vendredi 27 février

Beignet de brocolis
Betteraves BIO
à la framboise



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional
Ratatouille



Saint Nectaire AOP
Suisse sucré



Fruit de saison
Gâteau Basque

Menus du 2 au 6 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 mars

Chorizo et beurre
Salade de pommes
de terre à l'estragon



Sauté de porc
Sauce méditerranéenne



Boulgour BIO
Haricots beurre persillés



Tomme grise
Fromage blanc sucré

Riz au lait
Fruit de saison

Mardi 3 mars

Avocat et mayonnaise
Taboulé (semoule BIO)
au persil



Poisson blanc meunière
MSC 
Citron

Perles de blé
Purée de potiron
et potimarron



Camembert
Suisse sucré

Pomme au four
caramélisée
Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Pomelos et sucre
Potage de légumes



Haut de cuisse
Sauce raz el hanout



Blé BIO
Brunoise de légumes



Fromage frais à tartiner
Suisse fruité

Crêpe sucrée
Fruit de saison



Jeudi 5 mars

NOUVEL AN CHINOIS

Nems de volaille
Chou chinois au sésame



Riz cantonnais
(petits pois, champignons,
omelette BIO)



Carré de Liqueil
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
Gâteau façon Kasutera
du chef 

Vendredi 6 mars

Beignet de calamars
Céleri râpé
façon rémoulade



Lasagnes de légumes à l'
égréné végétal BIO et
régional



Cantal AOP  
Yaourt sucré

Crème dessert chocolat
Fruit de saison

Menus du 9 au 13 mars

Légende :



Lundi 9 mars

Pâté de campagne
et cornichon

Salade de blé BIO
au basilic



Rôti de dinde
Sauce aux olives



Purée de patate douce
Brocolis BIO



Fromage de chèvre frais
Suisse sucré



Crème praliné
Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe au fromage
Endives et vinaigrette



Chili sin carne
à l'égrené végétal BIO et
régional



Semoule BIO
Duo de carottes



Gouda BIO
Fromage blanc sucré



Tarte aux pommes
Fruit de saison

Mercredi 11 mars

FAJITAS PARTY !

Oeuf dur et mayonnaise
Macédoine de légumes
façon cocktail



Garniture fajitas (égrené de
boeuf BIO, maïs, sauce tomate)



Galette wrap

Bûche du Pilat
Suisse fruité

Fruit de saison
Salade de fruits

Jeudi 12 mars

CAP SUR L'IRLANDE

Velouté de butternut
Salade verte régionale,
croûtons,
et vinaigrette Caesar



Coodle
(Ragoût de saucisse,
pommes de terre et oignon)



Fromage frais à tartiner
Crème anglaise

Fruit de saison
Pudding du chef aux pépites
de chocolat



Vendredi 13 mars

Friand viande
Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Poisson frais du moment
MSC

Sauce coco et curry



Riz BIO pilaf
Courgettes à l'ail



Saint Paulin
Yaourt aromatisé

Flan vanille
Fruit de saison

Menus du 16 au 20 mars

Légende :



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Bacon et beurre Lentilles BIO à l'échalote  	Beignet de chou-fleur Betteraves BIO à la framboise  	Pomelos et sucre Chou fleur CE2 au fromage blanc et curry  	Salade iceberg et vinaigrette Pizza au fromage du chef 	Accra de morue Chou blanc et rouge rapés façon Saint Hubert  
Sauté de dinde Sauce raz el hanout 	Omelette BIO nature Sauce basquaise  	Paupiette au veau Sauce ketchup cuisiné 	Poisson blanc meunière MSC  Citron	Jambon blanc LR 
Pépinettes Carottes vapeur  	Pommes de terre rissolées Salsifis béchamel 	Riz BIO jaune Chou romanesco persillé  	Boulgour BIO Haricots verts BIO à l'ail  	Coquillettes BIO Piperade  
Maasdam BIO  Suisse sucré	Saint Nectaire AOP   Yaourt sucré	Tomme noire IGP  Suisse sucré	Cotentin Yaourt aromatisé	Emmental BIO râpé  Fromage blanc sucré
Flan nappé caramel Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat	Muffin Fruit de saison	Tarte croisillon abricot Fruit de saison	Fruit de saison Compote pomme banane BIO du chef  

Menus du 23 au 27 mars

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Saucisson à l'ail Salade de perles à la menthe Escalope de porc Sauce crème Flageolets Brocolis BIO Fromage frais à tartiner Suisse fruité Semoule au lait Fruit de saison	Nems de volaille Macédoine de légumes au fromage blanc et ciboulette Boulettes au boeuf Sauce au jus Purée de pommes de terre régionales et courgettes Brie Yaourt aromatisé Poire au sirop Fruit de saison	Endives et vinaigrette Taboulé (semoule BIO) Nuggets de poisson Mayonnaise Potatoes Haricots beurre persillés Fromage frais à tartiner Yaourt sucré Fruit de saison Liégeois chocolat	Surimi et mayonnaise Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) à l'huile d'olive Poisson au four MSC Sauce tomate et basilic Penne BIO Epinards béchamel Buchette lait mélange Fromage blanc sucré Fruit de saison Cake au citron du chef	Avocat et mayonnaise Salade verte régionale, croûtons, au vinaigre de xérès Paëlla (Riz BIO et légumes) Cantal AOP Suisse sucré Fruit de saison Pomme au four caramélisée

Menus du 30 mars au 3 avril

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Rosette et beurre Salade de pépinettes à l'échalotte Rôti de porc LR Sauce forestière Blé BIO tomate Chou-fleur CE2 persillé Coulommiers Yaourt sucré Crème vanille Fruit de saison	Crêpe aux champignons Betteraves BIO à la framboise Jambalaya de légumes à l'égréné végétal BIO et régional Gnocchis sarde Panais Fromage de chèvre frais Fromage blanc sucré Ananas au sirop Fruit de saison	ORIENTAL Salade verte, croûtons Salade de pois chiche au cumin Pilons de poulet Sauce façon tajine Semoule BIO Légumes couscous Mimolette Suisse sucré Fruit de saison Compote pomme BIO fleur d'oranger du chef	Tarte au fromage Pâté en croûte et cornichon Paupiette au veau Sauce rougeail Torsades Haricots verts BIO à l'ail Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé Tarte aux pommes Fruit de saison	<i>Le festin de maître lapin !</i> Oeuf dur et mayonnaise Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) Poisson frais du moment MSC Sauce aux asperges Riz BIO pilaf Blettes béchamel Tomme grise Crème anglaise et vermicelles de couleurs Fruit de saison Cake au chocolat du chef