




















# Menus

## Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou bicolore  </p> <p>Saucisse de porc </p> <p>Lentillons  </p> <p>Coulommiers </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>  Potage aux pois cassés  </p> <p>Omelette (Œuf plein air) </p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel </p> <p>Fruit </p>		<p>Carottes râpées   Vinaigrette à l'orange</p> <p>Burger de veau  Sauce basquaise</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt aromatisé à la framboise </p>	<p>Galantine de volaille </p> <p>Marmite de colin d'Alaska  sauce Orientale</p> <p>Chou-fleur  </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p>



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté





















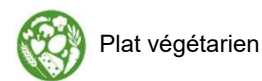
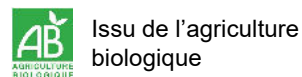
Plat végétarien



# Menus













## Semaine du 18 au 22 Mars 2024

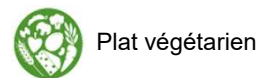
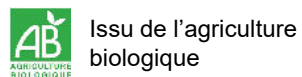
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Spaghetti  à la bolognaise </p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p> Céleri sauce cocktail </p> <p>Chili sin carné </p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature  </p>		<p>Potage aux légumes  </p> <p>Dauphinois au colin d'Alaska &amp; aux brocolis</p> <p>Salade iceberg </p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte, crumble aux graines de courges </p> <p> Cordon bleu </p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz au lait </p>



# Menus















## Semaine du 25 au 29 Mars 2024

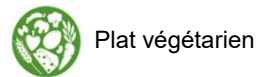
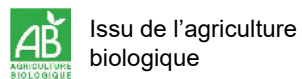
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées </p> <p>Tartiflette Normande au camembert </p> <p>Salade verte </p> <p>Mousse au chocolat et biscuit</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Plateau de fromages d'Auvergne </p> <p>&amp; pain de campagne </p> <p>Fruit </p>		<p>Potage au potiron</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Penne semi complète </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit</p>	<p> Végétarien</p> <p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Galette au fromage  </p> <p>Compote pomme-mangue et spéculoos</p>



# Menus













## Semaine du 1 au 5 Avril 2024

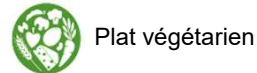
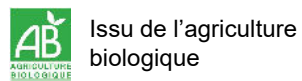
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Taboulé 		Repas de printemps	
	Sauté de porc 		Tomates vinaigrette huile de colza de Lucie 	Œuf dur mayonnaise 
	Carottes persillées 		Aiguillette de poulet sauce barbecue 	Pizza au fromage 
	Fromage frais Cantafrais 		Purée de pommes de terre 	Salade verte 
	Fruit 		Fromage blanc 	
			au maïs soufflé 	Fruit


















# Menus

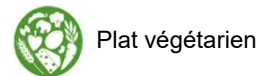
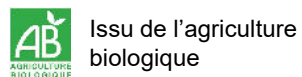
## Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis & beurre	Betteraves vinaigrette 		Concombres façon tzatziki 	 Carottes râpées à l'orange 
Dauphinois	Moelleux de poulet		Boules au mouton	Dahl de lentilles corail 
au saumon	Coquillettes semi complètes 		Flageolets	Riz créole 
Yaourt nature  	Saint Paulin 		Semoule au lait 	Fromage blanc aux fruits 
Spéculoos	Fruit			






# Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Végétarien
Céleri rémoulade 	Tomate vinaigrette au basilic 		Pomelos 	Salade de riz 
Hachis parmentier 	Colin d'Alaska pané		Jambon blanc 	Enchiladas, haricots rouges & maïs 
Salade verte 	Haricots verts et blé 		Fusillis 	
			Camembert 	Petit suisse 
Flan au chocolat	Yaourt aromatisé à la fraise 		Compote pomme / fraise	Fruit 





# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de canard 	 Chou bicolore Vinaigrette huile de colza de Lucie		FERIE	
Emincé de saumon	Rôti de bœuf ketchup 			
Semoule 	Pommes de terre noisette			
Emmental 	Flan vanille nappé caramel			
Fruit 				



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Nouveauté
















Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Rillettes et cornichon 		Céleri rémoulade 	 Tomates vinaigrette
Blanquette de dinde 	Marmite de poisson à l'orientale		Cuisse de poulet rôti 	Croustillants à l'emmental
Riz créole 	Printanière de légumes 		Purée de pommes de terre 	Epinards béchamel
Fromage blanc aux fruits  	Plateau de fromages Normands et pain de campagne 		Fromage frais Petit cotentin 	Crêpe 
	Fruit		Compote de pommes	



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Plat végétarien

