



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/03

Céleri rémoulade
Pomelos au sucre
Pâté en croûte

Paleron de bœuf VF au jus
Gratin de moules au curry
Boulgour
Duo chou-fleur BIO et poivrons

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Compote de Pommes
Lait gélifié vanille
Flan nappe caramel
Salade de kiwi, orange et miel
Fruits de saison

MARDI

02/03

Salade coleslaw
Endives aux raisins secs
Salade de haricots verts BIO aux oignons

Parmentier Végétarien
« Plat végétarien »
Filet de Lieu sauce citron
Lentilles cuisinées
Jeunes carottes

Yaourt nature sucré BIO
Emmental

Compote de Pommes Bananes
Banane rôtie au caramel
Salade d'ananas
Le 4/4 pépites choco
« Les dessert de ma mamie »
Fruits de saison

MERCREDI

03/03

Carottes BIO râpées au citron
Macédoine mayonnaise
Taboulé aux légumes

Émincé de volaille BBC sauce crème
Filet de Colin sauce Nantua
Gratin de blettes
Pomme de terre sautées en persillade

Yaourt nature sucré BIO
Tomme blanche

Compote Pommes Fraises
Liégeois chocolat
Yaourt aux fruits
Danette Vanille
Fruits de saison

JEUDI

04/03

Œufs durs thon mayonnaise
Sardines à l'huile
Salade mêlée aux pommes

Sauté de veau VF aux olive
Filet de Hoki crémeux de céleri
Coquillettes
Haricots verts BIO sautés à la lyonnaise

Yaourt nature sucré BIO
Vache qui rit

Compote de Pommes-Framboises
Crème aux Œufs
« Les desserts de ma mamie »
Pomme rôtie à la crème de marron
Salade de fruits au sirop
Fruits de saisons

VENDREDI

05/03

Salade iceberg au chèvre
Salade de chou chinois
Betteraves BIO ciboulette

Échine de porc BBC grillé sauce moutarde
Filet de Cabillaud sauce américaine
Riz créolé
Endives braisées

Yaourt nature sucré BIO
Camembert

Compote Pommes Coings
Fromage blanc confiture de cerises
Semoule au lait
Assiette de fruits
Fruits de saisons

LÉGENDE



Pêche responsable



Dessert de ma mamie



Viande Bovine Française (VBF)



Plat végétarien



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 08/03

Salade d'haricots blanc
Carottes râpées BIO au curry
Salade de pâtes et surimi

Escalope de volaille BBC à la forestière
Filet de colin en poivronnade
Cocotte de riz parfumé
Gratin de chou-fleur BIO

Yaourt nature sucré BIO
Petit moule ail et fines herbes

Compote Pommes Cassis
Coupe de fromage blanc et kiwi
Salade de pamplemousse et coriandre
Yaourt aux fruits
Fruits de saisons

MARDI 09/03

Terrine de campagne
Salade de blé à l'indienne
Poireaux BIO vinaigrette

Gnocchis à l'italienne
« Plat végétarien »
Filet de lieu noir crème de petit pois
Boulgour à la ciboulette
Fenouil braisé

Yaourt nature sucré BIO
Saint nectaire AOC

Compote Pommes Fraises
Salade de fruits frais
Le 4/4 aux petits pois
« Les desserts de ma mamie »
Liégeois café

MERCREDI 10/03

Taboulé aux légumes frais
Salade pommes de terre persillées
Radis à la croque-au-sel

Steak haché VF sauce BBQ
Aile de raie sauce câpres
Carottes sautées à l'ail
Haricots blancs soubise

Yaourt nature sucré BIO
Vache Picon

Compote Pommes Bananes
Yaourt aux fruits
Salade d'ananas
Danette Chocolat
Fruits de saisons

JEUDI 11/03

Chou blanc à la ciboulette vinaigrette
Salade de mâche vinaigrette
Salade du Ragga
(Haricots verts, pomme de terre, tomates)

Tartiflette Maison
Filet de Cabillaud sauce citron
Purée de pommes de terre
Endives caramélisées

Compote Pommes Mirabelles
Flan pâtissier
« Les dessert de ma mamie »
Poire sauce miel et menthe
Salade de fruit au sirop
Fruits de saison

VENDREDI 12/03

Céleri-rave vinaigrette
Salade iceberg aux maïs
Macédoine vinaigrette

Filet de Colin aux petits légumes
Omelette au fromage
Farfalles
Gratin de poireaux

Yaourt nature sucré BIO
Brie

Compote Pommes Framboises
Banane rôtie au caramel
Lait gélifié chocolat
Riz au lait
Fruits de saison

LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Dessert de ma mamie



Omelette du chef



Pêche responsable



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
15/03

Radis à la crème de ciboulette

Salade mêlée aux noix
Salade de soja



Chipolatas grillées VF sauce vignoble

Filet de colin beurre blanc
Pommes persillées
Étuvé de chou vert au jus



Yaourt nature sucré BIO
Camembert



Compote Pommes Cassis
Duo de kiwi et banane en salade
Mousse chocolat et dès de poires
Entremet pistache
Fruits de saison



MARDI
16/03

Salade iceberg au fromage

Salade de céleri-rave aux pommes
Quiche lorraine

Filet de Hoki et son anchoïade

Tajine de pois chiches
« Plat végétarien »
Étuvé de poireaux BIO
Semoule



Yaourt nature sucré BIO
Gouda



Compote de Pommes
Ananas rôti au caramel
Salade de fruits frais
Le Coco Cake
« Les desserts de ma mamie »
Fruits de saison



MERCREDI
17/03

Betteraves BIO en vinaigrette
Cœurs de palmier au maïs
Taboulé aux légumes



Filet de lieu noir en croute d'herbes
Omelette à la ciboulette
Carottes BIO braisées
Spaghettis au beurre



Yaourt nature sucré BIO
Mimolette



Compote Pommes Abricots
Danette Chocolat
Petit suisse aux fruits
Carpaccio d'orange à la cannelle
Fruits de saison

JEUDI
18/03

Carottes râpées BIO au citron
Salade de chou chinois
Salade de lentilles paysanne



Sauté de bœuf RAV aux pruneaux
Filet de Cabillaud sauce aux deux citrons
Haricots verts BIO sauté à l'ail
Flageolets



Yaourt nature sucré BIO
Fromage tendre carré



Compote Pommes Mirabelles
Le 4/4 pépites choco
« Les dessert de ma mamie »
Ananas au sirop
Mousse noix coco
Fruits de saison



VENDREDI
19/03

Salade de pâtes au thon
Salade piémontaise
Endives aux noix



Filet de Colin sauce dieppoise
Rôti de porc BBC à la moutarde
Purée de céleri
Blé pilaf



Yaourt nature sucré BIO
Emmental



Compote Pommes Framboises
Salade de fruits frais
Flan nappé caramel
Liégeois chocolat
Fruits de saison



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
22/03

Salade de carottes BIO râpées aux pommes
Duo de choux aux raisins
Salade de haricots verts BIO et œufs mimosa

Gratin de fruits de mer
Cordon bleu sauce Ketchup
Endives braisées
Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré BIO
Camembert

Compote Pommes Cassis
Lait gélifié arôme vanille
Semoule au lait
Crème panna cotta
Fruits de saison

MARDI
23/03

Soupe froide de betteraves BIO au yaourt
Salade de petits pois à la menthe
Macédoine vinaigrette

Chili sin carne
« Plat complet végétarien »
Curry de légumes au lait de coco
« Plat complet végétarien »
Riz créole
Poêlée mexicaine

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Compote Pommes Fraises
Nage de melon au jus de pomme
Salade de fruits frais de printemps
Cake poivrons
« Les desserts du potager »
Fruits de saison

MERCREDI
24/03

Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette
Endives au bleu
Œufs durs mayonnaise

Roti de porc BBC sauce vigneronne
Filet de lieu noir en croute d'herbes
Lentilles cuisinées
Poêlée de carottes

Yaourt nature sucré BIO
Samos

Compote Pommes Bananes
Fromage blanc au miel
Abricots au sirop
Entremets chocolat
Fruits de saison

JEUDI
25/03

Assiette de charcuterie
(Terrine de campagne et saucisson sec)
Salade d'artichaut et tomates
Salade aux deux choux

Sauté de veau VBF Marengo
Saumonette sauce crevettes
Tortis au beurre
Haricot beurre à la tomate

Yaourt nature sucré BIO
Fromage brebis crème

Compote Pommes Abricots
Duo pomme et banane à la menthe
Petits suisses aux fruits
Le riz au lait
« Les desserts de ma mamie »
Fruits de saison

VENDREDI
26/03

Salade de mâche et dès de tomate
Pomelos cocktail
Betteraves BIO persillées au cumin

Filet de Colin sauce normande
Œufs façon Chimay
Gratin de chou-fleur
Blé à la forestière

Yaourt nature sucré BIO
Mimolette

Compote Pommes Pruneaux
Yaourt aux fruits
Danette Vanille
Salade d'agrumes à la cannelle
Fruits de saison

LÉGENDE



Dessert du potager



Dessert de ma mamie



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

29/03

Salade de pois chiches
Salade pommes de terre persillées
vinaigrette
Chou blanc au paprika

Aiguillettes de volaille sauce crème
Filet de Colin sauce coco
Carottes BIO au cumin
Semoule à la coriandre

Yaourt nature sucré BIO
Tomme blanche

Compote Pommes Bananes
Salade d'ananas frais
Liégeois chocolat
Entremets vanille aux fruits rouges
Fruits de saison

MARDI

30/03

Salade de haricots beurre
Betteraves BIO mimosa
Batavia BIO aux croûtons

Spaghettis légumes et amandes
« Plat complet végétarien »
Loubia marocain
« Plat végétarien »
Spaghettis
Poêlée de julienne

Yaourt nature sucré BIO
Camembert

Compote Pommes Cassis
Banane au chocolat et amandes
Le clafoutis aux abricots
« Les desserts de ma mamie »
Petit suisse aux fruits
Fruits de saison

MERCREDI

31/03

Salade de mâche aux crevettes
Salade de céleri-rave aux pommes
Macédoine au thon mayonnaise

Omelette aux fines herbes
Filet de Lieu sauce Nantua
Blé aux champignons
Fondue de poireaux à la crème

Yaourt nature sucré BIO
Pyrénée

Compote Pommes Mirabelles
Poire cuite aux amandes
Lait gélifié arôme chocolat
Salade d'oranges
Fruits de saison

JEUDI

01/04

Carotte râpées BIO et œuf dur
Radis à la croque-au-sel
Sardines à l'huile

Filet de Hoki crème de petit pois
Sauté de porc BBC sauce moutarde
Flan d'épinards
Pommes noisettes

Yaourt nature sucré BIO
Saint nectaire AOC

Compote Pommes Abricots
Baba chocolaté
« Le dessert du Chef »
Mousse chocolat blanc
Salade de fruit au sirop
Fruits de saison

VENDREDI

02/04

Terrine de campagne
Rouleau de surimi à la mayonnaise
Salade iceberg BIO aux fromages

Filet de saumonette au curry
Boulettes de bœuf à la chinoise
Cocotte de riz parfumé
Haricots verts sautés à l'ail

Yaourt nature sucré BIO
Fromage à tartiner

Compote Pommes Framboises
Salade de pamplemousse
Yaourt aux fruits
Fromage blanc à la confiture de fraises
Fruits de saison

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Omelette du chef



Pêche responsable



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/04

Céleri rémoulade
Salade de chou chinois
Feuilleté au fromage



Paleron de bœuf VBF au jus
Filet de Colin sauce provençale
Pomme de terre sautées en persillade
Petits pois aux oignons



Yaourt nature sucré BIO
Gouda



Compote Pommes Fraises
Mousse au chocolat noir
Flan nappe caramel
Salade de kiwi, orange et miel
Fruits de saison



MARDI

06/04

Salade coleslaw
Concombre BIO à la menthe
Salade de haricots verts BIO aux oignons



Spaghetti bolognaise de lentilles
« Plat végétarien »
Boulettes de soja sauce orientale
« Plat végétarien »
Spaghettis
Carottes BIO à l'étouffée



Yaourt nature sucré BIO
Fromage comme l'emmental



Compote Pommes Cassis
Banane rôtie au caramel
Gâteau à la carotte
« Les desserts du potager »
Salade d'ananas
Fruits de saison



MERCREDI

07/04

Saucisson à l'ail
Cœurs de palmier en salade
Taboulé aux légumes

Colombo de volaille BBC en fricassée
Filet de lieu noir sauce Nantua
Épinards BIO sauce béchamel
Semoule



Yaourt nature sucré BIO
Tomme blanche



Compote Pommes
Salade de fruits parfumée à la cannelle
Liégeois café
Fromage blanc aux fruits rouges
Fruits de saison



JEUDI

08/04

Betteraves BIO en salade
Salade de pâtes aux miettes de maquereaux tomate
Salade batavia BIO vinaigrette



Paëlla Andalouse
(1 haut de cuisse, 1 colin, chorizo fruit de mer, poivrons, petit pois)
Filet de Hoki sauce Mouclade
Riz safrané
Haricot verts BIO sautés lyonnaise



Yaourt nature sucré BIO

Compote Pommes Passion
Poire anglaise caramel
Les œufs au lait
« Les desserts de ma mamie »
Entremets praliné
Fruits de saison



VENDREDI

09/04

Salade iceberg BIO aux fromages
Pomelos cocktail
Macédoine vinaigrette



Poisson pané sauce tomate basilic
Côte de porc BBC grillée sauce charcutière
Purée Potiron
Coquillettes



Yaourt nature sucré BIO
Brié



Compote Pommes Coings
Danette Vanille
Yaourt aux fruits
Semoule au lait
Fruits de saison

LÉGENDE



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 12/04

Concombres BIO vinaigrette
Carottes BIO râpées à l'orange
Salade de pâtes à l'indienne

Cuisse de Poulet VF korma
Filet de Colin vichy
Cocotte de riz parfumé
Gratin de chou-fleur BIO

Yaourt nature sucré BIO
Petit moule ail et fines herbes

Compote Pommes Pruneaux
Fromage blanc et mangues
Entremets chocolat
Salade de pamplemousse et coriandre
Fruits de saison

MARDI 13/04

Cœurs de palmier, carottes, maïs
Salade de lentilles vertes aux oignons
Salade mêlée aux pommes

Gratin de gnocchis aux épinards
« Plat complet végétarien »
Filet de lieu noir crémeux de persil
Polenta
Petits pois aux oignons

Yaourt nature sucré BIO
Saint nectaire

Compote Pommes Fraises
Salade de kiwi, orange et miel
Yaourt aux fruits
Donuts
Fruits de saisons

MERCREDI 14/04

Taboulé aux légumes frais
Salade de haricots blancs
Salade verte aux dés de fromages

Steak haché VF sauce Echaliions
Aile de raie sauce moutarde
Navets et carottes BIO à l'étuvée
Purée de pomme de terre

Yaourt nature sucré BIO
Vache Picon

Compote Pommes Framboises
Salade de pommes
Riz au lait
Danette Chocolat
Fruits de saisons

JEUDI 15/04

Salade trois couleurs
(Concombres, radis, maïs)
Salade mêlée aux noix
Salade du Ragga
(Haricots verts, champignons, tomates)

Blésotto de volaille BBC
Filet de cabillaud aux olives
Blé pilaf
Gratin d'épinards

Yaourt nature sucré BIO
Edam

Compote Pommes Bananes
Le bon gâteau au chocolat
« Les desserts de ma mamie »
Salade de fruit au sirop
Poire sauce miel et menthe
Fruits de saisons

VENDREDI 16/04

Céleri-rave vinaigrette
Salade iceberg aux maïs
Cervelas et saucisson à l'ail

Filet de Hoki Dubarry
Omelette au fromage
Farfalles
Haricot beurre aux dés de tomates

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Compote Pommes Mirabelles
Ananas rôti au caramel
Liégeois chocolat
Duo de kiwi et banane en salade
Fruits de saisons

LÉGENDE



Plat végétarien



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Fruit ou légume frais



Volaille Française