

**MENU DU 10/03/25 AU 16/03/25  
DEJEUNER**

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arochide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 10/03</b>														
Salade de pommes de terre et maïs, vinaigrette au persil											x		x	
Sauté de dinde FR façon blanquette	x								x	x				
Nuggets de blé	x													
Haricots verts BIO persillés														
Buchette lait mélange									x					
Ananas														
<b>mardi 11/03</b>														
Carottes râpées régionales, vinaigrette balsamique IGP											x		x	
Pizza tomate mozzarella et emmental BIO	x								x					
Salade mélée vinaigrette											x		x	
Fromage blanc sucré									x					
Poire BIO														
<b>mercredi 12/03</b>														
Brocolis vinaigrette											x		x	
Jambon blanc LR									x					
Bolognaise de lentilles BIO										x				
Coquillettes BIO	x													
Saint Paulin									x					
Salade de fruits frais														
<b>jeudi 13/03</b>														
Pâté de campagne CE2 et cornichon	x		x					x	x		x		x	
Rillettes de thon	x			x					x		x		x	
Poisson pané 100% filet MSC et citron	x			x										
épinards à la béchamel	x								x					
Vache qui rit BIO									x					
Pomme VER														
<b>vendredi 14/03</b>														
Radis rose et beurre									x					
Hachis parmentier à la purée de betterave BIO	x								x				x	
Brandade de colin MSC à la purée de betteraves BIO	x			x										
Verre de lait BIO + sirop de grenadine									x					
Gâteau aux praline roses (farine BIO)	x		x				x		x					
<p align="center"><i>*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														

**MENU DU 17/03/25 AU 23/03/25  
DEJEUNER**

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 17/03</b>														
Haricots beurre vinaigrette à la ciboulette											x		x	
Rôti de dinde FR sauce Bercy	x													
Quenelles nature sauce Bercy	x		x											
Petits pois au bouillon														
Carré de Liqueil									x					
Flan nappé caramel									x					
<b>mardi 18/03</b>														
Céleri râpé régional sauce façon rémoulade			x							x	x		x	
Crêpinet de gnocchis de pommes de terre à la provençale	x								x					
Epinards à la ricotta									x					
Suisse sucré									x					
Banane BIO														
<b>mercredi 19/03</b>														
taboulé à la menthe (semoule BIO)	x													
Boulette au boeuf VBF sauce au thym	x							x		x				
Palet végétarien maraîcher	x		x					x						
carottes CE2														
Gouda BIO									x					
Clémentine														
<b>jeudi 20/03</b>														
Potage de légumes									x	x				
Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	x			x						x			x	
Riz BIO pilaf														
Cantal AOP									x					
Liégeois chocolat									x					
<b>vendredi 21/03</b>														
Cake emmental BIO et mimolette	x		x						x					
sauté de porc régional VPF sauce à la moutarde	x								x		x		x	
Morceau de colin MSC sauce à la moutarde	x			x					x		x		x	
chou fleur CE2 persillé														
Chaource AOP									x					
Kiwi BIO														
<p align="center"><i>*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														

**MENU DU 24/03/25 AU 30/03/25  
DEJEUNER**

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 24/03</b>														
Carottes râpées vinaigrette à l'orange											x		x	
Saucisse de Toulouse														
Saucisse végétale	x		x					x	x					
Haricots blancs à la tomate														
Brie									x					
Pomme HVE														
<b>mardi 25/03</b>														
Coquille BIO et maïs vinaigrette persillée	x										x		x	
Oeufs durs CE2 béchamel	x		x						x					
épinards BIO à la crème	x								x					
yaourt nature régional									x					
Orange BIO														
<b>mercredi 26/03</b>														
Radis beurre									x					
Emincé de dinde FR sauce au curry	x													
Morceau de colin MSC sauce au curry	x			x										
Riz BIO IGP														
Edam BIO									x					
Flan vanille									x					
<b>jeudi 27/03</b>														
Chou râpé vinaigrette aux pommes											x		x	
Sauté de boeuf VBF régional sauce tomate	x			x										
Omelette du chef sauce tomate	x		x	x										
Frites														
Tomme noire IGP									x					
Compote fraîche pomme BIO mangue														
<b>vendredi 28/03</b>														
Rosette LR et cornichon									x		x		x	
Surimi mayonnaise	x	x	x	x										
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore				x					x	x				
Brocolis BIO														
Verre de lait BIO									x					
Ciafoutis du chef aux poires	x		x				x		x					
<p align="center"><i>*plats de substitution correspondant au régime sans viandes. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														

MENU DU 31/03/25 AU 06/04/25  
DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 31/03</b>														
lentilles BIO régionale vinaigrette à l'échalotte											x		x	
nuggets de poulet pané	x							x		x	x			
Nuggets de maïs	x		x					x						
Carottes CE2 persillées														
Saint nectaire AOP									x					
Kiwi BIO														
<b>mardi 01/04</b>														
Salade arlequin régionale vinaigrette au miel										x	x		x	
Pavé de merlu MSC aux agrumes				x							x		x	
haricots verts BIO à l'ail														
suisse sucré									x					
gaufre liégeoise	x		x					x	x					
<b>mercredi 02/04</b>														
betterave BIO vinaigrette											x		x	
paupiette au veau FR sauce provençale	x							x		x				
Filet de colin lieu MSC	x			x						x				
semoule BIO	x													
carré de ligueil									x					
Ananas														
<b>jeudi 03/04</b>														
Chou fleur CE2 vinaigrette façon cocktail			x								x		x	
jambon blanc LR									x					
Galette aux fromages	x		x				x		x					
purée de pomme de terre									x				x	
Saint Morêt BIO									x					
Mousse au chocolat au lait									x					
<b>vendredi 04/04</b>														
Salade iceberg vinaigrette au xeres											x		x	
bolognaise de lentilles BIO régionale										x				
coquillettes BIO	x													
emmental BIO râpé									x					
compote fraîche pomme BIO														

*\*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes.  
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.*

		MENU DU 07/04/25 AU 13/04/25 DEJEUNER													
															
		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 07/04</b>															
	Radis rose beurre									x					
	beignets de calamar à la romaine et sauce tartare	x			x	x						x			
	épinards BIO béchamel	x								x					
	gouda BIO									x					
	orange BIO														
<b>mardi 08/04</b>															
	salade de pomme de terre, tomates, maïs et vinaigrette											x		x	
	Sauté de porc VPF sauce aux herbes de provence	x									x				
	Falafels aux herbes de provence	x									x				
	petits pois														
	pont l'évêque AOP									x					
	Crème dessert caramel									x					
<b>mercredi 09/04</b>															
	Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette									x	x	x		x	
	merguez sauce aux épices				x						x				
	Saucisse végétale sauce aux épices	x		x					x	x					
	semoule BIO et légumes couscous	x								x	x				
	coulonniers									x					
	liégeois vanille									x					
<b>jeudi 10/04</b>															
	Oeuf dur mayonnaise			x								x			
	Rôti de boeuf FR sauce aux échalotes	x									x				
	Palet végétarien maraîcher	x		x					x						
	torsades BIO	x													
	emmental BIO râpé									x					
	pomme HVE														
<b>vendredi 11/04</b>															
	carottes râpées vinaigrette au citron											x		x	
	émincé de cuisse de poulet FR sauce colombo	x									x	x			
	Morceau de Colin MSC	x			x						x	x			
	brocoli BIO persillade														
	suisse fruité									x					
	gâteau du chef aux fruits rouges	x		x						x					
		<p><i>*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.</i></p> <p><i>Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>													

**MENU DU 14/04/25 AU 20/04/25  
DEJEUNER**

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>lundi 14/04</b>														
Taboulé à la menthe	x													
Cordon bleu de dinde	x								x					
Galette aux fromages	x		x				x		x					
haricots verts BIO persillés														
brie									x					
flan chocolat									x					
<b>mardi 15/04</b>														
concombres vinaigrette à l'aneth											x		x	
boulette au boeuf BIO sauce barbecue	x							x		x				
Falafels sauce barbecue	x									x				
pommes de terre cubes rissolées														
yaourt nature et sucre									x					
orange BIO														
<b>mercredi 16/04</b>														
betteraves BIO vinaigrette											x		x	
rôti de porc CE2 sauce dijonnaise	x								x		x		x	
Moules sauce à la moutarde	x								x		x		x	
boulgour BIO	x													
cantal AOP									x					
fromage blanc aux fruits									x					
<b>jeudi 17/04</b>														
oeufs durs mimosa			x								x		x	
filet de saumon MSC sauce dieppoise	x	x		x	x				x					
conchiglie BIO	x													
Saint Môret BIO									x					
Gâteau de Pâques poire chocolat	x		x					x	x					
<b>vendredi 18/04</b>														
Salade iceberg vinaigrette aigre douce													x	
Lasagnes aux légumes et emmental BIO râpé	x								x	x				
vache qui rit BIO									x					
banane BIO														

*\*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes.  
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.*