



## SEMAINE du 3 au 7 mars



LUNDI 03/03/2025	MARDI 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025
	<b>Rillettes cornichons</b>  <b>Bouquet de mâche vinaigrette</b>		<b>Batavia au surimi</b>  <b>Carottes rapées aux épices mexicaine</b>	
<b>Boulettes de soja sauce orientale</b>  <b>Tarte aux fromages</b>	<b>Sauté de bœuf aux olives</b>  <b>Filet de poulet roti</b>		<b>Emincé de porc sauce aigre douce</b>  <b>Sauté de veau sauce chasseur</b>	<b>Hoki PR sauce crème</b>  <b>Omlette ciboulette</b>
<b>Légumes couscous</b>  <b>Semoule</b>	<b>Riz créole</b>  <b>Chou- fleur persillé</b>		<b>Pennes</b>  <b>Brunoise de légumes</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Haricots verts sautés</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>  <b>Croc lait</b>				<b>Tartare nature</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Compote de pommes</b>  <b>Beignet donut sucre</b>	<b>Mousse au chocolat</b>  <b>Velouté aux fruits mixés</b>		<b>Fruit de saison</b>  <b>Cake aux pommes</b>	<b>Fruit du jour</b>  <b>Banane crème anglaise et chocolat</b>

### Légende



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée (AOP)



Œufs  
plein air



Viande Bovine Française  
(VBF)



Appellation d'Origine  
Contrôlée (AOC)



## SEMAINE du 10 au 14 mars



LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025 	VENDREDI 14/03/2025
<p>Champignons frais persillés</p> <p>Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette</p> 			<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>Salade coeurs de palmier , dés de tomates</p>	
<p>Roti de veau braisé</p> <p>Filet de poulet aux herbes de provence</p>	<p> Chipolatas</p> <p>Sauté de boeuf VBF sauce moutar </p>		<p> Ajiaco (poulet sauté)</p> <p>Emincé de porc au curry</p>	<p>Filet de lieu noir PR sauce nantua </p> <p>Pennes à la bolognaise</p>
<p>Carottes persillées</p> <p>Semoule</p>	<p>Poêlée campagnarde</p> <p>Purée de pommes de terre</p>		<p>Riz jaune</p> <p>Aubergines à la tomate</p>	<p> Pennes</p> <p>Haricots verts</p>
	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p> Mimolette</p>			<p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage fouetté </p>
<p>Beignet au chocolat</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade de fruits à la muscade</p> <p>Fruit du jour</p>		<p>Panacotta à la mangue</p> <p>Génoise mousse coco</p>	<p>Dessert pomme /abricot</p> <p>Flan pâtissier</p>

### Légende



Origine France



Soupe du chef



Plat végétarien



Repas Animation



Pêche responsable

# LE MENU DE LA SEMAINE



**SEMAINE**  
du 17 au 21 mars



LUNDI 17/03/2025	MARDI 18/03/2025	MERCREDI 19/03/2025	JEUDI 20/03/2025	VENDREDI 21/03/2025
	endives et pommes Tzaziki de radis			Pomelos au sucre Raïta de betteraves menthe et coriandre
Escalope de poulet viennoise Sauté de porc VPF à la sauge	Crepe emmental Clafoutis salé potiron /panais		Petit salé VPF lentilles HVE (Plat complet) Filet de poulet sauce forestière	Filet de colin aux fruits de mer Steak haché sauce tomate
Purée de pommes de terre Emincé de chou vert	Pennes Potiron roti		Lentilles HVE Carottes sautées	Haricots beurre Riz créole
Camembert Yaourt aromatisé			Saint paulin Yaourt nature et sucre	
Poire Riz au lait	Chou chocolat Banane		Muffin aux pépites de chocolat Salade oranges	Gâteau dessert liegeois chocolat Madeleine
















**Légende**

Tutti Frutti	Région Ultrapériphérique	Plat végétarien	Le Porc Français	De saison
--------------	--------------------------	-----------------	------------------	-----------



## SEMAINE du 24 au 28 mars



LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	VENDREDI 28/03/2025
<p>Rillettes de thon PR </p> <p>Bouquet de mâche vinaigrette à l'original </p>			<p>Radis croque-au-sel </p> <p>Céleri rémoulade </p>	
<p>Emincé de boeuf VBF au jus </p> <p>Filet de lieu sauce citron</p>	<p>Aiguillettes volaille paprika</p> <p>Oeufs brouillés florentine (Plat complet) </p>		<p>Croc fromage végétal </p> <p>Risotto aux poireaux gorgonzola et noix (Plat complet végétarien)</p>	<p>Filet de merlu à l'oseille </p> <p>Roti de veau sauce moutarde</p>
<p>Tortis </p> <p>Gratin de chou-fleur</p>	<p>Epinards, crème de paprika </p> <p>Pommes de terre persillées </p>		<p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Semoule</p> <p>Petits pois aux oignons</p>
	<p> Samos</p> <p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Brie </p>
<p>Salade ananas et kiwis </p> <p>Cookie aux pépites de chocolat</p>	<p>Fromage blanc sauce fruits rouges</p> <p>Salade de fruits au sirop</p>		<p>Clafoutis à la banane </p> <p>Spécialité pomme saveur biscuit</p>	<p>Pomme rôtie </p> <p>Mousse au chocolat </p>

### Légende



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale



De saison



Dessert de ma mamie



Origine France