



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
	Rillettes cornichons Bouquet de mâche vinaigrette		Batavia au surimi Carottes rapées aux épices mexicaine	
Boulettes de soja sauce orientale Tarte aux fromages	Sauté de bœuf aux olives Haut de cuisse de poulet roti	Chicken tenders sauce ketchup Cassolette de poisson à la crème	Cote de porc sauce aigre douce Sauté de veau sauce chasseur	Hoki PR sauce crème Omlette ciboulette
Légumes couscous Semoule	Riz créole Chou- fleur persillé	Pommes de terre persillées Jeunes carottes	Pennes Brunoise de légumes	Purée de pommes de terre Haricots verts sautés
Yaourt aromatisé Croc lait/ Edam		Vache Picon Bleu / fromage blanc		Cantal A.O.C Yaourt aromatisé / Tartare aux noix
Compote de pommes Banane miroir Tutti Frutti Beignet donut sucre	Mousse au chocolat Velouté aux fruits mixés Salade oranges à la cannelle	Poire anglaise caramel Salade d'ananas Entremet praliné	Fruit de saison Cake aux pommes Fromage blanc et dessert peche	Fruit du jour Banane crème anglaise et chocolat Cocktail de fruits

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>Carottes HVE râpées vinaigrette</p> <p>Paté de foie et cornichon</p>  	<p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>Salade coeurs de palmier , dés de tomates</p>	
<p>Roti de veau braisé</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de provence</p> 	<p>Chipolatas</p> <p>Sauté de boeuf VBF sauce moutar</p>  	<p>Gnocchis aux épinards (Plat complet végétarien)</p> <p>Quiche aux légumes</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>Salade verte</p> <p>Brocolis</p>	<p>Riz jaune</p> <p>Aubergines à la tomate</p>	<p>Pennes</p> <p>Haricots verts</p> 
	<p>Samos/ Yaourt nature et sucre</p> <p>Mimolette</p> 			<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fournols/ Fromage fouetté</p>  
<p>Beignet au chocolat</p> <p>Crème caramel</p> <p>Ananas Tutti Frutti</p> 	<p>Salade de fruits à la muscade</p> <p>Fruit du jour</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Mousse saveur crème brûlée</p> <p>Spécialité pommes biscuit</p> <p>Banane au chocolat et amandes</p>	<p>Doce de abacate (mousse avocats sucrée)</p> <p>Panacotta à la mangue</p> <p>Génoise mousse coco</p>	<p>Dessert pomme /abricot</p> <p>Pomme bicolore</p> <p>Flan pâtissier</p> 

Légende



Origine France



Soupe du chef



Plat végétarien



Repas Animation





Pêche responsable



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 saug 	Crepe emmental  Clafoutis salé potiron /panais	Fricassée de veau sauce chasseur Cassolette de poisson	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	Polenta cremeuse Céleri-rave braisé 	Lentilles HVE  Carottes sautées	Haricots beurre Riz créole
 Camembert Yaourt aromatisé /Vache picon		 Yaourt aux fruits chanteneige / mimolette	 Saint paulin Petit louis/ yaourt nature et sucre	
Poire  Riz au lait Crème dessert cramel	Chou chocolat Banane  Ananas rôti coco citron vert Tutti Frutti	Coupe de fromage blanc et mangues Compote pomme /fraise Salade de fruits miel	Muffin aux pépites de chocolat Salade oranges  Pomme bicolore	Creme dessert liegeois chocolat Madeleine Pomme rotie

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>Salade de haricots verts</p> <p>Champignons à la grecque</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>Paleron de bœuf sauce charcutière </p> <p>Croque-monsieur</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>Haricots blancs</p> <p>Panaché de salades</p>	<p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Semoule</p> <p>Petits pois aux oignons</p>
	<p> Samos</p> <p>Yaourt aromatisé /Bleu</p>			<p>Yaourt nature et sucre</p> <p> Brie/ Fromage fouetté</p>
<p>Salade ananas et kiwis </p> <p>Fruit du jour</p> <p>Cookie aux pépites de chocolat</p>	<p>Fromage blanc sauce fruits rouges</p> <p>Panna cotta au caramel</p> <p>Salade de fruits au sirop</p>	<p>Tarte coco</p> <p>Fruit du jour </p> <p>La semoule au lait les desserts de ma mamie</p>	<p>Clafoutis à la banane </p> <p>Spécialité pomme saveur biscuit</p> <p>Ananas Tutti Frutti</p>	<p>Pomme rôtie </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Banane</p>

Légende



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale



De saison



Dessert de ma mamie



Origine France