

Menus

Menu

Lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

Lundi

Assortiment de Crudités,
Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

Haut de Cuisse de
Poulet Rôti 
OU

Omelette Maison aux
Fines Herbes

Purée de Pdt & Potiron

Vache Qui Rit 

Pomme 

Mardi

Œuf Dur BIO,
Mayonnaise Rouge

Tajine de Légumes aux
Figues & Pois Chiche


Semoule 

Comté 

Compote Pommes
Ananas
(Individuel)

Mercredi

Salade Verte,
Vinaigrette

Cheese Burger
de Bœuf, ketchup
OU
Cheese Burger
VG

Pdt Quartier

Fromage Frais
aux Fruits 

Muffin


Jeudi

Potage de Légumes **BIO**
& croutons

Boulettes de Bœuf à
l'Aigre Doux
OU
Boulettes de Soja à
l'Aigre Doux

Riz **BIO** Créole

Emmental

Smoothie
à la Framboise
Lait **BIO**

Vendredi

Salade de Pdt
& Echalote

Colin
Meunière 

Chou Romanesco
Brocolis

 Tomme
des Pyrénées

Ile Flottante

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

Lundi

Potage de Légumes **BIO**,
croutons

Tortis BIO
Bolognaise
De
lentilles



Mozzarella
Râpé

Fruit

**Menu
Végétarien**

Mardi

Taboulé
Semoule BIO

Filet de Lieu,
Sauce Aurore



Petit Pois & Carottes
Cuisinés

Crème de Brebis
(à tartiner)

Donut's

Mercredi

Potage de Légumes **BIO**,
Croutons

Quiche Lorraine
(Lardons : Porc)
OU
Quiche aux Fromages



Batavia

Bleu
d'Auvergne



Fruit



Jeudi

Salade de
Radis Noir à l'Allemande

Curry Wurst
(Porc)



OU

Curry Fisch



Pdt Quartier
Choux Verts

Munster



Boule de Berlin



Vendredi

Salade Verte,
Vinaigrette à la
Moutarde aux Grains

Gratin de Pdt à la
Savojarde
(Lardons : Porc)
OU



Gratin de Pdt à la
Savojarde VG

Madeleine

Compote
Pommes & Cassis

LÉGENDE :



Label rouge



Recette végétarienne



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



Viande française



BIO



A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

Lundi

Bouillon de Légumes & Vermicelles

Accras de Morue, Sauce Barbecue 

Purée de Pdt & Carottes
Lait BIO

Brie 

Fruit 

Mardi

Œuf Dur BIO, Mayonnaise

Boulettes d'Agneau, Jus Oriental
OU

Boulettes de Soja, Jus Oriental

Blé BIO Pilaw

Légumes Couscous

Boudoir

Fromage Blanc aux Fruits Rouge
(Fromage Blanc Alsace Lait)

Mercredi

Salade Verte
Croutons & Dés de Palmier

Steak Haché de Veau, Jus de Cuisson
OU

Steak de Boulgour, Jus de Cuisson Végétarien

Perles BIO
aux Petits Légumes


Bleu d'Auvergne 

Eclair Vanille

Jeudi



Nid du Lapin :
Carottes Râpées Garni de Maïs

Nuggets de Poisson, Sauce Aiöli 

Pdt Vapeurs
Epinards à la Béchamel

St Moret 

Dessert du Lapin au Lait BIO



Vendredi

FERIE

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale