

Du Lundi 25 au Dimanche 31 mars 2024 :			Semaine 13	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage de légumes	25-mars	Potage de légumes		
Carottes rapées bio au cerfeuil		Carottes rapées bio au cerfeuil		
Cuisse de poulet rôtie sauce au jus		Paupiette de poisson sauce Normande		
Poêlée maraîchère		Boullgour bio		
Munster AOP		Munster AOP		
Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		
Mardi			A	B
Velouté au bolet	26-mars	Velouté au bolet		
choux fleur bio sauce cocktail		choux fleur bio sauce cocktail		
filet de lieu MSC sauce Orly		Jambon braisé au jus		
pommes persillées bio		Gratin de choux fleur bio		
Gouda bio		Gouda bio		
Compote de pomme abricot bio		Compote de pomme abricot bio		
Mercredi			A	B
Potage du chef brocoli et mascarpone	27-mars	Potage du chef brocoli et mascarpone		
Céleris rape bio sauce rose		Céleris rape bio sauce rose		
Emincé de porc à l'ancienne		quenelles de poisson sauce aurore		
Salsifis à la crème		Riz pilaf		
yaourt fermier fraise		yaourt fermier fraise		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	28-mars	Velouté de légumes		
Salade de riz au surimi msc		Salade de riz au surimi msc		
Lanque de Bœuf sauce piquante		Sauté de dinde sauce curry		
Farfalles bio		Petits pois bio à l'étuvée		
Fromage blanc sucré bio		Fromage blanc sucré bio		
Chou vanille		Chou vanille		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	29-mars	Soupe à l'oignon		
radis croc sel		radis croc sel		
Poisson pané sauce tomate basilic		Rognons de bœuf sauce moutarde		
Riz long de camarque iqg à la tomate		Purée de patate douce		
St Paulin		St paulin		
Petits suisses aromatisés bio		Petits suisses aromatisés bio		
Samedi			A	B
Soupe minestrone	30-mars	Soupe minestrone		
saucisson sec		saucisson sec		
Rôti de bœuf sauce pêche		Cuisses de poulet rôti sauce au jus		
Haricots verts bio à l'ail		Carottes Vichy		
Triangle des alpes piémontaises bio		Triangle des alpes piémontaises bio		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Dimanche			A	B
Potage lentille et pomme de terre	31-mars	Potage lentille et pomme de terre		
Œuf au nid		Œuf au nid		
Gigot aux herbes		Lanque de bœuf sauce tomate		
Purée de patate douce		Haricots beurre persillés		
St nectaire AOP		St nectaire AOP		
Paris Brest		Paris Brest		

A rendre pour le vendredi 15 mars

Du Lundi 25 au Dimanche 31 mars 2024 :			Semaine 13	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage de légumes	25-mars	Potage de légumes		
Carottes rapées bio au cerfeuil		Carottes rapées bio au cerfeuil		
Cuisse de poulet		Paupiette de saumon		
Poêlée maraîchère		Boulgour bio		
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise		
Fruit de saison bio	Fruit de saison bio			
Mardi			A	B
Velouté au bolet	26-mars	Velouté au bolet		
choux fleur bio sauce cocktail		choux fleur bio sauce cocktail		
Filet de lieu msc		Jambon braisé au jus		
Pommes vapeur		Gratin de choux fleur bio		
Petit suisse sucré		Petit suisse sucré		
Compote de pomme abricot bio	Compote de pomme abricot bio			
Mercredi			A	B
Potage du chef brocoli et mascarpone	27-mars	Potage du chef brocoli et mascarpone		
Céleri râpé sauce rose		Céleri râpé sauce rose		
Emincé de porc		Quenelles de poisson		
Salsifis à la crème		Riz pilaf		
yaourt fermier fraise		yaourt fermier fraise		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
Jeudi			A	B
Velouté de légumes	28-mars	Velouté de légumes		
Salade de riz au surimi msc		Salade de riz au surimi msc		
Langue de boeuf		Sauté de dinde		
Farfalles bio		Petits pois à l'étuvée		
Fromage blanc sucré bio		Fromage blanc sucré bio		
Chou vanille	Chou vanille			
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	29-mars	Soupe à l'oignon		
Radis		Radis		
Poisson pané		Rognons de bœuf		
Riz long de Camarque IGP		Purées de patate douce		
Petits suisses aromatisés bio		Petits suisses aromatisés bio		
Compote pomme cassis	Compote pomme cassis			
Samedi			A	B
Soupe minestrone	30-mars	Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge		Salade coleslaw rouge		
Rôti de bœuf		Cuisse de poulet rôti		
Haricots verts bio à l'ail		Carottes Vichy		
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
Dimanche			A	B
Potage lentille et pomme de terre	31-mars	Potage lentille et pomme de terre		
Œuf au nid		Œuf au nid		
Giçot		Langue de bœuf		
Purée de patate douce		Haricots beurre		
Yaourt aromatisé bio		Yaourt aromatisé bio		
Paris Brest	Paris Brest			

A rendre pour le vendredi 15 mars

Du Lundi 25 au Dimanche 31 mars 2024 :			Semaine 13	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage de légumes Carottes rapées bio au cerfeuil Cuisse de poulet rôtie sauce au jus Poêlée maraîchère Munster AOP Fruit de saison bio	25-mars	Potage de légumes Carottes rapées bio au cerfeuil Paupiette de poisson sauce Normande Boulgour bio Munster AOP Fruit de saison bio		
Mardi			A	B
Velouté au bolet choux fleur bio sauce cocktail filet de lieu MSC sauce Orly pommes persillées bio Gouda bio Compote de pêche	26-mars	Velouté au bolet choux fleur bio sauce cocktail Jambon braisé au jus Gratin de choux fleur bio Gouda bio Compote de pêche		
Mercredi			A	B
Potage du chef brocoli et mascarpone Céleris rape bio sauce rose Emincé de porc à l'ancienne Salsifis à la crème yaourt fermier nature Fruit de saison HVE	27-mars	Potage du chef brocoli et mascarpone Céleris rape bio sauce rose quenelles de poisson sauce aurore Riz pilaf yaourt fermier nature Fruit de saison HVE		
Jeudi			A	B
Velouté de légumes Salade de riz au surimi msc Langue de Bœuf sauce piquante Farfalles bio Fromage blanc nature bio Cake framboise sans sucre ajouté	28-mars	Velouté de légumes Salade de riz au surimi msc Sauté de dinde sauce curry Petits pois bio à l'étuvée Fromage blanc nature bio Cake framboise sans sucre ajouté		
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon radis croc sel Poisson pané sauce tomate basilic Riz long de camarque iqg à la tomate St Paulin Petits suisses nature bio	29-mars	Soupe à l'oignon radis croc sel Rognons de bœuf sauce moutarde Purée de patate douce St Paulin Petits suisses nature bio		
Samedi			A	B
Soupe minestrone saucisson sec Cote de porc sauce moutarde Julienne de légumes Triangle des alpes piémontaises bio Fruit de saison HVE	30-mars	Soupe minestrone saucisson sec Filet de poulet aux épices doux Coquillettes BIO Triangle des alpes piémontaises bio Fruit de saison HVE		
Dimanche			A	B
Potage lentille et pomme de terre Œuf au nid Gigot aux herbes Purée de patate douce et Gratin de choux St nectaire AOP Tarte aux pommes sans sucre ajouté	31-mars	Potage lentille et pomme de terre Œuf au nid Langue de bœuf sauce tomate Haricots beurre persillés St nectaire AOP Tarte aux pommes sans sucre ajouté		

A rendre pour le vendredi 15 mars

Du Lundi 25 au Dimanche 31 mars 2024 :	Semaine 13
LUNDI	
Potage de légumes	25-mars
Carottes rapées bio au cerfeuil	
Omelette aux oignons	
Poêlée maraîchère	
Munster AOP	
Fruit de saison bio	
MARDI	
Velouté aux bolets	26-mars
choux fleur bio sauce cocktail	
Flan de courgettes	
Riz pilaf	
Gouda bio	
Compote de pomme abricot bio	
MERCREDI	
Potage du chef brocoli et mascarpone	27-mars
Céleris rape bio sauce rose	
Boulettes de soja sauce gardianne	
Purée Dubarry	
yaourt fermier fraise	
Fruit de saison HVE	
JEUDI	
Velouté de légumes	28-mars
Carottes râpées mimosa	
Tarte aux trois fromages	
Fondue de poireaux	
Fromage blanc sucré bio	
Chou vanille	
 VENDREDI	
Soupe à l'oignon	29-mars
radis croc sel	
Quenelles lyonnaises sauce nantua	
Riz long de Camargue IGP à la tomate	
St Paulin	
Petits suisses aromatisés bio	
SAMEDI	
Soupe minestrone	30-mars
Salade coleslaw rouge	
Steak de soja sauce moutarde	
Haricots verts bio à l'ail	
Triangle des alpes piémontaises bio	
Fruit de saison HVE	
DIMANCHE	
Potage du chef lentilles et pomme de terre	31-mars
Salade anglaise bio	
Couscous aux Pois chiche	
Semoule	
St nectaire AOP	
Paris Brest	

A rendre pour le vendredi 15 mars