



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 mars 2025



LUNDI

Taboulé oriental bio



Sauté de bœuf au paprika
(sans viande : omelette au fromage)



Carottes persillées



Pont l'évêque AOP



Fruit de saison bio



MARDI

Salade verte



Brandade de poisson



Saint Nectaire AOC



Compote pomme banane

MERCREDI



JEUDI

Concombre bulgare



Bio quenelles natures sauce
tomate



Haricots verts sautés



Samos

Tarte flan pâtissier

VENDREDI

Salpicio
(carotte bio, pomme bio, petit pois bio)



Moqueca au poulet
(poivron, lait de coco)
(sans viande : chili sin carne)

Riz bio jaune



/

Queijo cottage de manga
biscuite
(fromage blanc à la mangue biscuité)



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 17 au 21 mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> 	<p>Friand fromage</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> 	<p>Salade de lentilles</p> 
<p>Boulettes de soja barbecue curry</p>	<p>Escalope viennoise (sans viande : nuggets de poisson)</p>		<p>Pâtes coquillettes carbonara aux lardons* (sans viande : pâtes au thon)</p>  	<p>Gratin de poisson</p> 
<p>Semoule bio</p> 	<p>Ratatouille</p>			<p>Epinards bio à la crème</p> 
<p>Yaourt à la vanille bio</p> 	<p>Chanteneige bio</p> 		<p>Cantal</p> 	<p>Coulommiers</p>
<p>Fruit de saison bio</p> 	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Compote pomme pêche</p>	<p>Gaufre au sucre</p>



Agriculture Biologique Europe

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

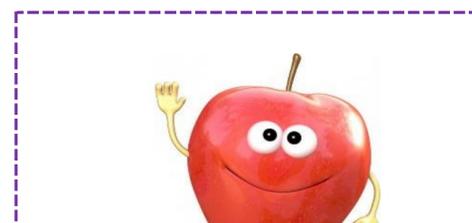
JEUDI

VENDREDI



Salade de pommes de terre

Macédoine de légumes



Œuf dur mayonnaise

Salade verte aux croûtons

Rôti de dinde sauce chasseur
(sans viande : merlu sauce crustacés)

Pâtes farcies Tortelli épinard ricotta gratinées



Boulettes de bœuf bio sauce printanière
(sans viande : quenelles natures aux olives)

Filet de poisson meunière

Choux fleurs persillés



Poêlée de légumes

Blé bio à la tomate

Brie

Petit suisse aromatisé



Saint Nectaire

Petit moulé nature

Ananas au sirop

Fruit de saison bio



Gâteau au citron

Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Céleris rémoulade	 Salade coleslaw bio		 Radis beurre	 Salade de pâtes
 Saucisses de Francfort* (sans viande : escalope panée végétale)	Escalope de volaille au jus (sans viande : pavé de poisson provençal)		Croq fromage végétal	 Cassolette de saumon à l'oseille
Purée de pommes de terre	 Haricots verts sautés		 Lentilles cuisinées	Courgettes en persillade
 Yaourt sucré bio	Camembert		Fromage ail & fines herbes	Tomme noire
 Fruit de saison bio	Minis choux pâtissiers		Flan chocolat	 Compote de pommes bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 7 au 11 avril 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz bio



Salade verte



Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : rillettes de thon)



Concombre bulgare



Sauté de veau aux petits
oignons
(sans viande : filet de colin à l'indienne)



Bio gnocchis gratinés à la
tomate



Omelette

Poisson pané citron



Carottes aux épices



Epinards bio à la crème



Pommes vapeur



Cantal AOC



Fromage frais Madame Loïk



Yaourt aromatisé

Vache qui rit bio



Liégeois vanille

Mirepoix de pêches

Gâteau brownie

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 14 au 18 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

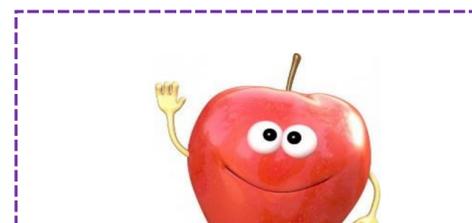
JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Taboulé oriental



Salade verte



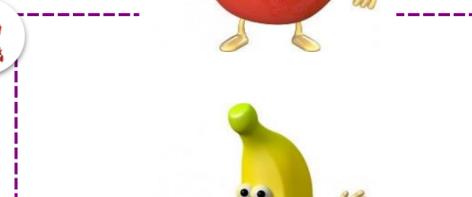
Carottes râpées vinaigrette



Curry de pois chiches épinards



Sauté de porc* à l'italienne
(sans viande : cassolette de poisson)



Aiguillettes de poulet à l'estragon
(sans viande : boulettes de soja tomate basilic)



Filet de colin sauce curcuma

Riz bio créole



Duo de haricots en persillade



Pâtes fusilli bio



Gratin de poireaux pommes de terre



Petit suisse sucré



Carré laitier bio



Edam

Fromage frais nature

Fruit de saison bio



Compote de poires bio



Fruit de saison bio



Gâteau cake au chocolat & chocolat de Pâques



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2