

MENUS SEMAINE 11

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>LUNDI</i> <i>10/03/2025</i>	Pizza 3 fromages Spaghetti bolognaise + fromage râpé Courgettes sautées Fruit de saison
<i>MARDI</i> <i>11/03/2025</i>	Salade arc en ciel (carottes, radis, mais) Sauté de porc sauce moutarde Riz pilaf / haricot beurre Saint Paulin bio Compote
<i>Menu végété</i> <i>JEUDI</i> <i>13/03/2025</i>	Salade de mesclun Chili végété : haricot rouge, maïs, poivrons, tomates carottes Petits suisses bio Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>14/03/2025</i>	Carotte râpée Colin grillé beurre citronné Choux fleur / semoule Gouda Paris Brest

MENUS SEMAINE 12

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>Menu végété</i> <i>LUNDI</i> <i>17/03/2025</i>	Salade de lentilles Croustillant fromage bio Pate à la sauce tomate // courgette Fruit de saison
<i>MARDI</i> <i>18/03/2025</i>	Salade d'endive / emmental Veau marengo Riz / bâtonnière de brocolis Fruit de saison
<i>JEUDI</i> <i>20/03/2025</i>	Asperge crème ciboulette Agneau sauté Haricot bretonne / poêlé de 4 légumes Fromage blanc Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>21/03/2025</i>	Salade coleslaw Poisson sauce chorizo Pate fromage râpé / piperade Compote bio

MENUS SEMAINE 13

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>Menu végété</i> LUNDI 24/03/2025	<i>Œuf mimosa</i> <i>Pomme vapeur</i> <i>Haricot plat</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fruit de saison</i>
MARDI 25/03/2025	Concombre crème ciboulette Daube provençale Carotte vichy / semoule Yaourt nature Fruit de saison
<i>Menu Créole</i> JEUDI 27/03/2025	Acra de morue (2/pers) Rougail saucisse Riz créole / colombo de légume (aubergines, courgettes, poivrons et épices colombo) Lingot créole
VENDREDI 28/03/2025	Carotte râpée Blanquette de poisson Pate fromage râpé / haricot verts sautés Compote bio

MENUS SEMAINE 14

JOURS	MENU
Menu végété LUNDI 31/03/2025	Radis Nuggets végétal Purée patate douce // poêlée 4 légumes Edam Fruit de saison
MARDI 01/04/2025	Salade de tomates Tajine d'agneau Carotte vichy / riz Babybel Fruit de saison (voir gâteau poisson d'avril)
JEUDI 03/04/2025	Salade de mâche Viande couscous Garniture couscous (légume couscous semoule) Laitage bio Cocktail de fruit sucré
VENDREDI 05/04/2025	Salade de blé Poisson grillé citron Epinard à la crème Tome blanche à découper Fruit de saison

MENUS SEMAINE 15

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
<i>LUNDI</i> <i>07/04/2025</i>	Friand jambon Paupiette de veau Ratatouille / semoule Yaourt vanille bio Fruit de saison
<i>MARDI</i> <i>08/04/2025</i>	Salade coleslaw Sauté de bœuf Pomme vapeur / carotte vichy Emmenthal bio Compote
<i>Menu végété</i> <i>JEUDI</i> <i>10/04/2025</i>	Radis beurre Lasagne chèvre épinard ricotta Salade verte Fruit de saison
<i>VENDREDI</i> <i>11/04/2025</i>	Chorizo cornichons Poisson sauce crevettes Purée de pomme de terre // courgettes Crème chocolat Fruit de saison

MENUS SEMAINE 16

<i>JOURS</i>	<i>MENU</i>
LUNDI <i>14/04/2025</i>	Macédoine de légumes vinaigrette Viande, poisson paella Garniture paella Fromage de pays Fruit de saison
<i>Menu végété</i> MARDI <i>15/04/2025</i>	Betterave vinaigrette Tajine de légumes Semoule Edam bio Fruit de saison
<i>Menu à thème</i> Paques JEUDI <i>17/04/2025</i>	Carotte râpée Gigot d'agneau Frites / tomates provençales (2 demies/pers) Saint nectaire Pâtisserie paque
VENDREDI <i>18/04/2025</i>	Pâté + cornichon Poisson 70 % sauce oseille Riz créole / carotte Kiri Fruit de saison