MENUS DU 24 FEVRIER AU 4 AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Compote de pommes locales maison	Velouté de légumes Tarte au fromage Cordiale de légumes (carottes, céleri, salsifis, oignons) Petit suisse aromatisé	Carottes râpées locales Filet de poisson sauce curry coco Riz bio et petits pois à l'ail Crème dessert chocolat bio	Emincé de volaile façon kebab sauce blanche Pommes crisper Chaource Fruit
SEMAINE DU 3 AU 7 MARS	Potage de légumes Omelette Basquaise Pennes Fruit	Taboulé Carbonade Flamande Pommes sautées Crêpe sucrée	Tranche de jambon VPF Pommes de terre vapeur - Fondue d'endives Pavé des Flandres Gaufre Bourdon au chocolat	Chou blanc vinaigrette aux raisins Pâtes au saumon et sa crème Fruit
SEMAINE DU 10 AU 14 MARS	Filet de poulet à l'orientale Ratatouille bio et semoule Gouda Fruit	Saucisse knack Garniture cassoulet (haricots blancs tomatés et pommes de terre) Cantadou Yaourt aromatisé	Tarte aux poireaux Mafé de légumes Riz Biscuit au chocolat bio	Rôti de dinde sauce tomate Coquillettes et poêlée de champignons Fromage frais aromatisé Fruit
SEMAINE DU 17 AU 21 MARS	Rôti de porc VPF sauce moutarde Purée Emmental Chou vanille	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade verte Tarte aux pommes	Emincé de volaille bio sauce tandoori Boulghour et brunoise de légumes Petit fromage frais sucré Fruit bio	Velouté de carottes Tartiflette végétarienne Salade verte Fruit
SEMAINE DU 24 AU 28 MARS	Tarte au fromage Couscous végétarien Boulettes végétales à l'orientale Yaourt vanille	Bœuf carottes VBF Pâtes Camembert Biscuit	Saucisse de Toulouse sauce aux oignons Purée de pois cassés Mimolette Fruit	Concombres vinaigrette Paëlla de la mer Riz Crème dessert caramel
SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL	Paupiette de veau sauce aux champignons Gratin Dauphinois Edam Fruit bio	Betteraves rouges Tajine de poulet Semoule et ratatouille bio Cake maison au yaourt	Cheeseburger Potatoes - Ketchup Gouda Donut au chocolat	Salade mimosa Hoki pané sauce tartare Riz et épinards à la crème Compote de pommes HVE

LEGENDE

VBF : Viande Bovine Française — VPF : Viande Porc Française — Certification environnementale niveau 2 — LR : issue de viande crue Label Rouge — Haute Valeur Environnementale — AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée — Menu végétarien — Agriculture Biologique — Certification Global.Gap

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »