



# Menus de la semaine

3 au 7 mars 2025



MARDI GRAS

L'ITALIE

Lundi

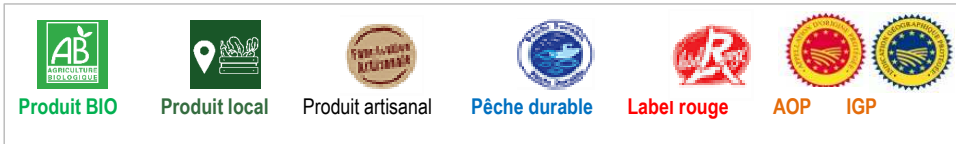
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes BIO	Salade de betteraves à la fêta	Salade verte aux segments d'orange	<b>Salade coleslaw local</b>	Salade de tomates
Plats chauds	Filet de poisson meunière, citron	<b>Cote de porc cuite VPF sauce aigre douce</b>	<b>Bœuf VBF façon baeckeoffe</b>	Œufs brouillés au fromage	Spaghettis bolognaise
	Blé et ratatouille	<b>Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur)</b>	Pommes de terre et ses légumes	<b>Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate</b>	
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes	Tomme noire	Mimolette à la coupe	<b>Emmental râpé BIO</b>
Desserts	Fruit de saison	Beignet au sucre (Agatines)	<b>Banane BIO</b>	Crème dessert chocolat	Dessert du chef
Alternative sans porc		Sauté de poulet sauce aigre douce			
Alternative végétarienne		Boulettes de soja sauce aigre douce	Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage		Bolognaise aux lentilles
Goûters					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)





# Menus de la semaine

10 au 14 mars 2025



## MENU DES ENFANTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade de chou rouge local

Salade de carottes

Salade San Diego (haricots rouges, haricots blancs, maïs, pois chiches)

Potage de légumes

Salade d'endives au fromage

Plats chauds

Emincé de poulet sauce tomate olive

Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise

Filet de poisson MSC sauce citron

Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes

Tranche de bœuf VBF marengo

Pâtes et brunoise de légumes

Potatoes

Purée pommes de terre, butternut BIO

Riz façon risotto et carottes

Boullgour et petits pois

Fromage

Camembert à la coupe BIO

Vache qui rit BIO

Fourme d'Ambert AOP à la coupe

Bûche de chèvre à la coupe

Edam à la coupe

Desserts

Liégeois chocolat

Crêpe sucrée

Salade de fruits frais

Fruit de saison BIO

Compote de fruits BIO

Alternative sans porc

Alternative végétarienne

Omelette sauce tomate olive

Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise

Parmentier végétarien

Quenelles natures sauce marengo

Groûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP




# Menus de la semaine

17 au 21 mars 2025



La tribu des  
Petits Chefs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Salade de panais râpé	<b>Salade de carottes râpées local</b>	<b>Salade de céleri BIO</b>	Salade de radis blanc
Plats chauds	<b>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</b>	Saucisse fumée	<b>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</b>	Nuggets de poisson, sauce rémoulade	Kébab de volaille sauce blanche
	Boulgour et navets	Lentilles, pommes de terre et petits légumes		Cœur de blé et brocolis aux amandes	Potatoes et ratatouille
Fromage	Fraidou	Tomme noire	Emmental râpé	Petit suisse sucré	<b>Fromage à tartiner BIO</b>
Desserts	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	Pâtisserie	<b>Yaourt à boire local</b>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne		Quennelles natures au bouillon		Nuggets de blé, sauce rémoulade	Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche
Goûters					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

24 au 28 mars 2025



La tribu des Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Salade de carottes <b>BIO</b>	Salade de céleri local	Duo de choux local	Salade verte	Potage de légumes
<b>Plats chauds</b>	Escalope de volaille à la provençale	Poêlée thai (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)	Mijotée de veau sauce chasseur	<b>Kassler fumé VPF</b>	<b>Filet de poisson MSC au lait de coco</b>
	Blé et chou-fleur		<b>Coquillettes et haricots verts BIO</b>	Pommes de terre vapeur et choucroute	Riz et poêlée de légumes
<b>Fromage</b>	Carré de l'Est à la coupe	<b>Emmental BIO</b>	Saint Paulin à la coupe	<b>Gouda BIO</b>	Fromage blanc sucré
<b>Desserts</b>	Petit suisse fruité	Banane	<b>Tarte aux pommes streussel locale</b>	Flan vanille nappé caramel	<b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Alternative sans porc</b>				Filet de poisson et condiment	
<b>Alternative végétarienne</b>	Feuilleté à la provençale		Crêpe aux champignons	Saucisse végétale, condiment	Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes
<b>Goûters</b>					



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

31/03 au 4 avril 2025



La tribu des Petits Chefs

PÂQUES


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Salade de panais à la moutarde à l'ancienne	Salade verte	Potage de légumes	Œufs à la russe	Salade de céleri <b>BIO</b>
<b>Plats chauds</b>	Cube de saumon sauce safranée	Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron	Falafels aux épices	Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes)	Porc <b>VPF au caramel</b>
<b>Fromage</b>	<b>Pâtes et brocolis <b>BIO</b> aux amandes</b>		Semoule et légumes de tajine aux fruits secs	Flageolets à la crème et carottes	Nouilles aux petits légumes
<b>Desserts</b>	<b>Saint Nectaire <b>AOP</b> à la coupe</b>	Tomme blanche	Yaourt sucré	<b>Ortolan à la coupe <b>BIO</b></b>	Brie à la coupe
	Fromage blanc au coulis de fruits	<b>Crème dessert saveur chocolat <b>BIO</b></b>	<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	Entremet de Pâques	Fruit de saison
<b>Alternative sans porc</b>					Emincé de poulet au caramel
<b>Alternative végétarienne</b>	Palets de légumes sauce safranée	Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles		Quennelles natures printanière	Boulettes de soja au caramel
<b>Goûters</b>					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

7 au 11 avril 2025



## MENU DES ENFANTS


Lundi

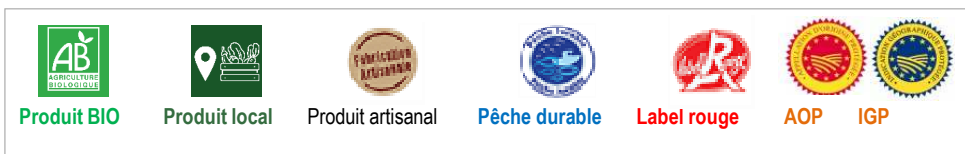
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade de carottes <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Salade de radis	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise
<b>Plats chauds</b>	Sauté de volaille au jus	Knacks	Quiche aux poireaux	<b>Bœuf VBF à l'estragon</b>	<b>Filet de poisson MSC sauce basquaise</b>
	Pommes de terre sautées et chou confit	Purée de pommes de terre à la muscade		<b>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) <b>BIO</b></b>	Blé et haricots verts
<b>Fromage</b>	Carré de l'Est à la coupe	Emmental	Yaourt aromatisé	<b>Munster à la coupe AOP</b>	<b>Cantal AOP</b>
<b>Desserts</b>	<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	Donut	Banane	Fromage blanc à la pulpe de fruits	<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>
<b>Alternative sans porc</b>		Knacks de volaille			
<b>Alternative végétarienne</b>	Œufs brouillés	Saucisse végétale		Risotto crémeux et trio de légumes	Falafels sauce basquaise
<b>Goûters</b>					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

14 au 18 avril 2025



La tribu des  
Petits Chefs

## REPAS ORIENTAL


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de carottes <b>BIO</b>		Salade de champignons	Salade verte <b>BIO</b> aux dés de fromage	
Plats chauds	<b>Bœuf VBF bourguignon</b>		Pépites de colin aux 3 céréales, citron	Œufs brouillés	
	Pâtes et chou de Bruxelles		<b>Purée pommes de terre, potiron <b>BIO</b></b>	Farfalles et haricots beurre à la tomate	
Fromage	Chanteneige		Bûche de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe	
Desserts	Eclair au chocolat		Fruit de saison	Yaourt aux fruits	
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Crêpe au fromage		Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron		
Couters					



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



# Menus de la semaine

21 au 25 avril 2025



La tribu des Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Salade de carottes <b>BIO</b>	Pizza au fromage	Salade de chou blanc local	Salade de concombres
Plats chauds		Mac and cheese (Gratin de macaronis au cheddar et petites légumes)	Escalope de volaille au curcuma	Filet de poisson <b>MSC</b> gratiné	Fondant de veau sauce brune
Fromage		Tomme	Boulettes de lentilles jaunes au curcuma	Pâtes et petits pois carottes <b>BIO</b>	Pommes de terre rissolées et champignons
Desserts		Crème à la pistache	Coulommiers à la coupe	Bleu d'Auvergne à la coupe <b>AOP</b>	Flan vanille
Alternative sans porc			Fruit de saison <b>BIO</b>	Donut	Fruit de saison <b>BIO</b>
Alternative végétarienne			 Boulettes de légumes au curcuma	Tortellinis ricotta épinards sauce blanche	Emincé végétal sauce brune

Crouters					
----------	--	--	--	--	--



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)