



Semaine du 04 au 08 Mars 2024



LUNDI 04/03	MARDI 05/03	MERCREDI 06/03	JEUDI 07/03	VENDREDI 08/03
Betterave Maïs	Macédoine Taboulé	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)	Salade coleslaw Céliéri râpé	Potage Crécy (carottes)
Emincé de pois façon tajine	Bouchées de blé et ketchup du chef	Pavé de merlu sauce ciboulette Quenelles à la béchamel	Sauté de bœuf aux olives Croq' veggie tomate	Coquillettes de la mer (moules, orème, julienne de légumes, curry)
Semoule	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur	Petits pois braisés	Coquillettes à l'italienne
Saint-Nectaire	Abondance	Coulommiers	Fromage frais	Emmental râpé
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Ile flottante	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter	
Fourrandise	Baguette
Jus de fruits	Confiture
Fromage frais	Lait
	Gaufre
	Fruit de saison
	Yaourt nature
	Lait
	Compote de fruits
	Madeleine
	Fruit de saison
	Mimolette





Semaine du 11 au 15 Mars 2024

LE JOUR DU Végé

LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI 13/03	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
Salade de pommes de terre Végé californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate) Chou rouge enrobante à l'échalottes	Potage Ardenais (endives)	Salade d'endives et noix Végé Salade de riz à l'oriental (pois chiches, cumin, raisin secs)	Potage Dubarry (chou-fleur) Végé	Carottes râpées Salade aux oignons frits
Sauté de dinde sauce vallée d'Auge (jus de pomme, crème) Bouchées de soja Végé	Végé Œuf durs Végé	Rôti de bœuf Galette italienne Végé	Colin au thym et citron Croustillant au fromage Végé	Sauté de veau Basquaise Emincé de pois Basquaise
Blé Végé	Epinards à la béchamel	Navets	Purée de potiron, céleri, carottes et pommes de terre	Pommes de terre vapeur Végé
Yaourt de Savoie Végé	Fromage frais aux fruits	Abondance	Gouda	Carré frais Végé
Compote de pommes Végé	Semoule au lait Végé	Fruit de saison Végé	Fian au chocolat	Moelleux au pommes

Origine France
 Label rouge
 Végé
 Pât végétarien
 Produit bio
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Pât terroir
 Nouveauté
 Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
 D'été à l'automne

Goûter	
Baguette	Sablé Retz
Jus de fruits	Confiture
Emmental	Fromage blanc
	Cookies
	Berlingot de fruits
	Briquette de lait
	Pain au lait
	Jus de fruits
	Pâte à tartiner
	Fourrandise
	Fruit de saison
	Yaourt nature





Semaine du 18 au 22 Mars 2024








LUNDI 18/03	MARDI 19/03	MERCREDI 20/03	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
Potage de légumes Sauté de Bœuf (carottes, champignons) Emincé de pois, sauce champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)	Salade d'endives Salade de pois chiches Pavé de merlu sauce citron Galette Tex-Mex	Potage épinards Colin poêlé Pané de blé Riz sauce tomate Bleu d'Auvergne Flan nappé caramel	Œuf dur sauce cocktail Tarte au fromage Salade verte Fromage blanc et coulis saïse Gâteau de Savoie	Salade de coquillettes à la parisienne Betterave à la vinaigrette Saucisses knack* de "la ferme de Challonges" Stick végé Semoule Camembert Fruit de saison
Origine France Label rouge Végé Plât végétarien Produit bio	Spécialité du chef Produit local Recette signature Plât terroir	Recette signature Plât terroir Recette signature Plât terroir	Nouveau Viande racée Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe	
Gouter				
Fourrandise	Baguette	Pompon cacao	Barre Bretonne	Mini roulé
Fruit de saison	Confiture	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits
fromage frais	Yaourt nature	Yaourt à boire	Lait	Yaourt aromatisé





Semaine du 25 au 29 Mars 2024

LE JOUR DU  Végé
















LUNDI 25/03	MARDI 26/03	MERCREDI 27/03	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
Potage Crécy (carottes)  Sauté de veau  au curry  Emincé de pois au curry 	Chou rouge, sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc, échalote) Macédoine de légumes Colin et crumble de pain d'épices Boulgour façon chili (poivrons, carottes, haricots plats, haricots rouges, maïs)	Salade d'endives et croutons Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron) Rôti de bœuf Croustillant au fromage Pommes de terre à la vapeur	Carottes râpées à la vinaigrette Chou blanc à la vinaigrette Omelette  Epinards à la béchamel Fromage frais Cake spéculoos 	Potage cultivateur (carotte, navet, poireau, pomme de terre) Pâtes à la bolognaise  Pâtes, lentilles et maïs  Emmental râpé Yaourt aromatisé
Origine France  Label rouge 	Plât végétarien  Produit bio 	Spécialité du chef  Produit local 	Nouveauté  Viande racée 	Ce menu est cuisiné par le chef  et son équipe 
Goûter				
Baguette	Fourrandise	Pain au lait	Céréales	Pain d'épices
Pâte à tartiner	Compote de fruits	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits
Yaourt brassé	Yaourt aux fruits	Chocolat	Lait	Yaourt nature





Semaine du 01 au 05 Avril 2024

LE JOUR DU 

LUNDI 01/04	MARDI 02/04	MERCREDI 03/04	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
Férialé	Betterave  Macédoine	Salade iceberg et noix Pomelos et sucre	Salade de riz à la parisienne (maïs, tomate, basilic) Carottes rapées vinaigrette orange 	Taboulé Chou blanc 
	Merguez Sticks végé 	Colin au thym et citron  Œufs durs 	Rôti de veau  Emincé de pois sauce blanchette (crème, poireaux, carottes) 	Croustillant au fromage 
	Pommes campagnardes	Epinards à la béchamel	Purée de carottes 	Haricots blancs à la tomate
	Tomme blanche	Munster	Fromage blanc coulis mangue 	Yaourt nature 
	Fruit de saison 	Fian vanille	Cake aux pralines roses 	Fruit de saison 



















*Ce menu est cuisiné par le chef **D'ailleurs, le bon goût** et son équipe*

Goûter	
	Cookie
	Baguette
	Compote de fruits
	Jus de fruits
	Madeleine
	Compote de fruits
	Fromage frais





Semaine du 08 au 12 Avril 2024

LE JOUR DU Végé

LUNDI 08/04	MARDI 09/04	MERCREDI 10/04	JEUDI 11/04	VENDREDI 12/04
Crèmeux de betteraves Salade de pois chiches	Mâts Salade de pommes de terre	Houmous de haricots rouges et lentilles corail Radis	Crêpe au fromage Laitue iceberg	Endives à la vinaigrette orientale Chou blanc râpé aux raisins
Poulet rôti Quenelles sauce italienne	Colin gratiné au fromage Croq' vegi à la tomate	Couscous aux boulettes d'agneau Couscous végétarien	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Sauté de bœuf sauce robotée Croustillant au fromage
Chou-fleur béchamel	Haricots beurre	Saint paulin	Camembert	Blé
Brie	Fromage blanc	Fruit de saison	Compote de pommes	Carré frais
Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux fromage blanc vanille	Moelleux fromage blanc vanille
Origine France Label rouge	Plat végétarien Produit bio	Recette signature Plat terroir	Nouveauté Viande racée	Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
	Spécialité du chef Produit local			
Goûter				
Céréales	Baguette	Fourrandise	Gaufre	Madeleine
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Pâte à tartiner	Jus de fruit
Lait	Emmental	Yaourt à boire	Yaourt aux fruits	Briquette de lait






Semaine du 15 au 19 Avril 2024
Centre de Loisirs

LE JOUR DU 

LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	VENDREDI 19/04
Concombre à la vinaigrette à l'échalote Céleri rémoulade	Salade coleslaw Radis	Bâtonnets de carottes	Salade et maïs Carottes râpées à la vinaigrette	Cake à la courgette et à l'emmental 
Pavé de merlu sauce rougail Riz  à la mexicaine (Haricot rouge, tomate, poivron, cumin, paprika) 	Ravioles végété  	Sandwich 	Sauté de porc* sauce dijonnaise  Emincé de pois 	Brandade de colin  Haché végétarien 
Riz  et haricots rouges		Chips	Navets	
Yaourt de Savoie  	Edam	Petit louis	Abondance 	Fromage frais nature
Compote de pommes  	Flan nappé caramel	Fourrandise	Cake au miel 	Fruit de saison 



Origine France 
Label rouge 
Pât végétarien 
Spécialité du chef 
Produit local 
Recette signature 
Plat terroir 
Nouveauté 
Viande racée 



Goûter				
Gaufre	Biscuit	Cookies	Barre bretonne	Baguette
Confiture	Fruit de saison	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote
Lait	Fromage blanc	Yaourt à boire	Lait	Chocolat





Semaine du 22 au 26 Avril 2024
Centre de Loisirs

LE JOUR DU 

LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
Chou blanc Radis	Crêpe au fromage Salade verte	Œufs durs	Carottes râpées Lentilles	Endives aux pommes Concombre à la vinaigrette 
  Pâtes à la bolognaise   Pâtes à l'italienne (lentille verte, tomate, olive, ail, thym) 	Omelette   Epinards à la béchamel	Sandwich 	 Sauté de bœuf bobotte  Emincé de pois sauce blanquette 	Colin napolitain Croq' veggie à la tomate 
Emmental râpé	Yaourt de Savoie  	Chips	Petits pois au jus	Semoule aux petits légumes
Semoule au lait  	Crème au chocolat  	Yaourt à boire	Tomme blanche	Abondance 
 Origine France Label rouge 	 Plât végétarien Produit bio 	 Recette signature Plat terroir 	 Nouveauté Viande racée 	 Fruit de saison
<p> Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe</p>				
Gôûter				
Baguette	Fourrandise	Pain au lait	Céréales	Madeleine
Compote de fruits	Fruit de saison	Jus de fruits	Fruit de saison	Coulis d'ananas
Gouda	Fromage frais	Chocolat	Lait	Fromage blanc



Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



LE JOUR DU Végé

LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
<p>Taboulé </p> <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>	<p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p>Poireaux à la vinaigrette</p>	<p>Férié</p>		<p>Salade verte</p> <p>Crêpe au fromage</p>
<p>Ravioles végété </p>	<p>Escalope de volaille </p> <p>Galette italienne </p>			<p>Chou rouge </p>
<p>Coulommiers </p>	<p>Blé </p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz à la tomate </p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Crème pralinée</p>	<p>Yaourt nature </p>	<p>Abondance </p>	<p>Smoothie mangue vanille </p>	<p>Fruit de saison </p>

 Origine France
 Label rouge 

 Pât végétarien
 Produit bio

 Spécialité du chef
 Produit local

 Recette signature
 Plat terroir

 Nouveauté
 Viande racée

 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Goûter

Madeleine	Pain d'épices	Céréales	Fourrandise
Compote de fruits	Jus de fruits	Fruit de saison	Compote
Fromage blanc	Fromage frais	Lait	Yaourt nature

