

Du 18/03/2024 au 24/03/2024

 SEMAINE
IRLANDAISE

REPAS VEGETARIEN		LUNDI 18/03/2024				MARDI 19/03/2024				MERCREDI 20/03/2024				JEUDI 21/03/2024				VENDREDI 22/03/2024				
Entrée						<u>Betteraves nature</u>							<u>Blé Andalouse</u>					<u>Céleri rémoulade</u>				
		Salade de haricots blancs au basilic				Taboulé							Carottes râpées nature					Œuf dur et dosette mayonnaise				
		Médailon de surimi dose de mayonnaise				Tomates et concombres vinaigrette							Friand au fromage					Bâtonnière de légumes et lieu fumé				
Constantes		salade de choux et carottes				bacon				Entrée du chef			terrines de légumes									
Plat protidique		<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)</u>											<u>Tajine de volaille à l'orange</u>					<u>Gratin de poisson dieppoise</u>				
		Paupiette de veau forestière				Pilons de poulet tex mex							Merguez grillées nature					Roti de dinde persillade				
		Jambon HVE aux champignons				Blanquette de volaille							Langue de boeuf sauce piquante					Paupiette de saumon beurre blanc				
Constantes		Boxty (omelette pdt)				fish and chips				Plat du chef			Coddle (saucisse)					Irish stew (ragout)				
Accompagnement						<u>Farfalles sauce tomate</u>							<u>Légumes du tajine</u>					<u>Riz nature</u>				
		Fondue de choux verts				Ratatouille							Semoule					Brocolis				
		Flageolets				Boullgour aux petits légumes							Poêlée de panais au miel					Tagliatelles				
Constantes										Garniture du chef												
Produit laitier		<u>Rondelé</u>				<u>Gouda portion</u>				<u>Fromage du chef</u>			<u>Brie individuel</u>					<u>Camembert portion</u>				
		Petit suisse sucré				Fromage blanc sucré							Fromage blanc sucré					Petit suisse aux fruits				
Dessert		<u>Fruit frais</u>				<u>Mousse chocolat au lait</u>				<u>Dessert du chef</u>			<u>Entremets au chocolat</u>					<u>Flan nappé caramel</u>				
		Pudding				Donut au sucre							cookie					Apple Crumble				
		Tarte citron				Eclair au chocolat							Abricots au sirop					Chou à la vanille				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dose de mayonnaise

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Coleslaw : Carottes rapées, chou blanc rapé, mayonnaise

Salade de Haricots blanc au basilic : basilic, haricot blanc, tomate, sauce salade

Blé andalouse: blé, œuf dur, olive, tomate, salade sombrero, sauce salade

céleri rémoulade: celeri rapé, mayonnaise

Tarte italienne (maison) : cossette, sauce tomate, tomate, fond de tarte

Gratin de poisson à la dieppoise: cube de poisson, chapelure, sauce dieppoise: champignon, creme, crevette, moule oignon

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Entrée	<u>Salade marco polo</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Emincé bicolore</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
	<i>Carottes râpées et raisins secs vinaigrette</i>	<u>Pâté de campagne cornichon</u>		<i>Pépinettes au thon</i>	<i>Chicken salade</i>
	<u>Mortadelle cornichons</u>	<i>Pommes de terre façon piémontaise</i>		<u>Salami cornichons</u>	<i>Rillettes de maquereau</i>
	<i>Entrée du chef</i>	<i>Entrée du chef</i>	<i>Entrée du chef</i>	<i>Entrée du chef</i>	<i>Entrée du chef</i>
Plat protidique	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>		<u>Hachis parmentier VBF (Plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
	<u>Jambon HVE sauce oignons</u>	<i>Pavé de poisson blanc sauce crustacé</i>		<u>Rôti de porc HVE à la moutarde</u>	<u>Chipolatas grillées sauce tomate</u>
	<i>Steak haché sauce tomate</i>	<u>Tarte à l'oignon (plat complet)</u>		<u>Pâtes de pois chiches BIO à la Napolitaines (plat complet)</u>	<i>Poularde sauce suprême</i>
	<i>Plat du chef</i>	<i>Plat du chef</i>	<i>Plat du chef</i>	<i>Plat du chef</i>	<i>Plat du chef</i>
Accompagnement	<u>Haricots beurre provençale</u>	<u>Frites au four OU frites friteuses</u> 		<u>Salade verte (facultatif)</u>	<u>Carottes vichy</u>
	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Flan de légumes</i>		<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
	<i>Choux fleurs nature</i>	<i>Salade verte (facultatif)</i>			<i>Légumes du pot</i>
	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>
Produit laitier	<u>Carré de l'est</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Fromage du chef</u>	<u>Saint paulin portion</u>	<u>Petit cotentin Ail et Fines herbes</u>
	<i>Fromage blanc aromatisé aux fruits</i>	<i>Petit suisse aux fruits</i>		<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Dessert	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Dessert du chef</u>	<u>Cake au citron</u>	<u>Fruit frais</u>
	<i>Compote pomme abricot</i>	<i>Dessert lacté vanille</i>		<i>Fruit frais</i>	<i>Compote de pommes HVE</i>
	<i>Grillé aux pommes</i>	<i>Tartelette aux pommes crème chiboust</i>		<i>Mousse chocolat au lait</i>	<i>Tarte au chocolat</i>

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

 Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise*

 Plat protidique: *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature*

 Garnitures *Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts*
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade marco polo: torti tricolore, mayonnaise, surimi, mais, poivrons, tomate

Salade du puy: lentilles, echalote, sauce salade

Emincé bicolore: carottes râpées, celeri rapé, vinaigrette

Pépinette au thon: mais, poivrons, pépinettes, thon, tomate, sauce salade

Chicken salade: salade verte, des de volailles, mais, tomate

Pates de pois chiches à la napolitaines: pates bio fabriquées avec de la farine de blé et de pois chiches, sauce bolognaise de légumes, emmental rapé



	LUNDI DE Pâques (férié)	REPAS VEGETARIEN		REPAS Pâques	
	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
Entrée		<u>Salade de penne vinaigrette et pesto</u>		<u>Carottes râpées mimosa</u>	<u>Taboulé</u>
		Radis beurre		Friand au fromage	Choux fleurs sauce cocktail
		Cervelas sauce ravigote		Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade argenteuil
	Constantes	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique		<u>Nugget's de blé</u>		<u>Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
		Saucisse de Toulouse		Palette de porc au jus	Langue de boeuf sauce tomate
		Pavé de poisson blanc sauce cressonnette		Tarte océane maison (plat complet)	Croissant jambon fromage (plat complet)
	Constantes	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement		<u>Petits pois carottes</u>		<u>Pommes noisettes</u>	<u>Julienne de légumes</u>
		Semoule		Crumble de légumes à la noix de coco	Blé aux petits légumes
		Poêlée de légumes		Salade verte (facultatif)	Salade verte (facultatif)
	Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier		<u>Camembert portion</u>	<u>Fromage du chef</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Coulommiers</u>
		Yaourt sucré		Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits
Dessert		<u>Liégeois vanille</u>	<u>Dessert du chef</u>	<u>Moelleux au chocolat Pâques</u>	<u>Fruit frais</u>
		Gâteau basque		Fruit frais	Eclair au café
		Fruit frais		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Flan nappé caramel

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

carottes rapées mimosa: carottes rapées, œuf durs, persil, sauce salade

choux fleurs sauce cocktail: chou fleur, ciboulette, ketchup, mayonnaise

crumble de legume à la noix de coco: ail, crumble de coco, courgette, oignon, poivrons, thym

VACANCES ZONE C

REPAS VEGETARIEN		LUNDI 08/04/2024				MARDI 09/04/2024				MERCREDI 10/04/2024				JEUDI 11/04/2024				VENDREDI 12/04/2024			
Entrée		<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>				<u>Chou blanc au curry vinaigrette</u>						<u>Riz au surimi</u>					<u>Salade suisse</u>				
		Haricots verts et maïs vinaigrette				Salade de pâtes vinaigrette et pesto						Betteraves nature					Taboulé de boulgour				
		Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette				Salade suisse						Rillettes de sardine					Verrine pommes oignons rouges et haddock				
Constantes		Entrée du chef				Entrée du chef					Entrée du chef					Entrée du chef					
Plat protidique		<u>Boulettes végétales sauce tomate basilic</u>				<u>Rôti de dinde au paprika</u>						<u>Sauté de porc au caramel</u>					<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>				
		Pilons rôtis vigneronne				Marmite de poisson à l'oseille						Cordon bleu de volaille					Jambon HVE persillade				
		Escalope de volaille à la crème de poivrons				Chipolatas grillées nature						Fricassée de volaille à l'ancienne					Quenelles de brochet sauce nantua				
Constantes		Plat du chef				Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef					
Accompagnement		<u>Ratatouille</u>				<u>Haricots blancs à la tomate</u>						<u>Haricots beurre</u>									
		Tortis				Epinards branche HVE à la crème						Farfalles					Choux de bruxelles				
		Carottes nature				Purée de pommes de terre						Gratin de butternut					Salsifis et jeunes carottes				
Constantes		Garniture du chef				Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef					
Produit laitier		<u>Gouda portion</u>				<u>Bûchette de chèvre mélange</u>					<u>Fromage du chef</u>					<u>Camembert portion</u>					<u>Petit cotentin Ail et Fines herbes</u>
		Yaourt sucré				Petit suisse sucré						Fromage blanc aromatisé aux fruits					Yaourt aromatisé				
Dessert		<u>Crème dessert vanille</u>				<u>Fruit frais</u>					<u>Dessert du chef</u>					<u>Flan nappé caramel</u>					<u>Cake noix de coco</u>
		Fruit frais				Beignet framboise						Fruit frais					Poire au sirop				
		Paris Brest				Yaourt velouté aux fruits						Flan pâtissier					Crème dessert praliné				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiqes: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade suisse: salade verte, sauce salade, tomate, des emmental

Riz au surimi: maïs, poivrons, surimi, riz, tomate, sauce salade

VACANCES ZONE C et A

REPAS VEGETARIEN		LUNDI 15/04/2024		MARDI 16/04/2024		MERCREDI 17/04/2024		JEUDI 18/04/2024		VENDREDI 19/04/2024	
Entrée	<u>Emincé bicolore</u>			<u>Pépinettes maïs et tomates</u>				<u>Crêpe au fromage</u>			<u>Duo de Saucissons</u>
	Blé Andalouse			Bâtonnière de légumes vinaigrette				Choux fleurs curcuma vinaigrette			Carottes râpées nature
	Terrine de poisson mayonnaise			Museau échalote				Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare			Salade Esau
	Entrée du chef			Entrée du chef			Entrée du chef	Entrée du chef			Entrée du chef
Plat protidique	<u>Couscous boulettes de soja</u>			<u>Poulet rôti crumble d'ail</u>				<u>Rôti de porc mirepoix de pommes</u>			<u>Dos de colin sauce citron</u>
	Escalope de volaille napolitaine			Paleron de boeuf sauce champignons				Quiche lorraine (Plat complet)			Moussaka VBF (plat complet)
	Hachis parmentier VBF (Plat complet)			Poisson pané				Pilons de poulet sauce barbecue			Poitrine de veau farcie estragon
	Plat du chef			Plat du chef			Plat du chef	Plat du chef			Plat du chef
Accompagnement	<u>Semoule</u>			<u>Légumes du tajine</u>				<u>Haricots verts</u>			<u>Brocolis</u>
	Gratin de choux fleurs			Purée de carottes				Salade verte (facultatif)			
	Salade verte (facultatif)			Jardinière de légumes avec pommes de terre				Purée de pommes de terre			Printanière de légumes
	Garniture du chef			Garniture du chef			Garniture du chef	Garniture du chef			Garniture du chef
Produit laitier	<u>Cantadou</u>			<u>emmental portion</u>			<u>Fromage du chef</u>	<u>Brie individuel</u>			<u>Camembert portion</u>
	Yaourt sucré			Petit suisse sucré				Fromage blanc sucré			Petit suisse aux fruits
Dessert	<u>Fruit frais</u>			<u>Semoule au lait</u>			<u>Dessert du chef</u>	<u>Brownie</u>			<u>Compote de pommes HVE</u>
	Compote pomme fraise			Fruit frais				Yaourt aux fruits			Cocktail de fruits
	Crème dessert vanille			Beignet aux pommes				Fruit frais			Baba au rhum

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiqes: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Emincé bicolore: carottes rapées, celeri rapé, vinaigrette

Blé andalouse: blé, œuf dur, olive, sauce salade, salade sombrero, tomate

gratin de chou fleur: chou fleur, bechamel

VACANCES ZONE A et B

		LUNDI 22/04/2024				MARDI 23/04/2024				MERCREDI 24/04/2024				JEUDI 25/04/2024				VENDREDI 26/04/2024			
Entrée	Entrée	<u>Betteraves nature</u>				<u>Salade marco polo</u>															
	Constantes	Salade de pois chiche au cumin				Petits pois tomates carottes basilic et oignons rouges vinaigrette															
		Pâté de campagne cornichon				Terrine de saumon sauce citron															
		Entrée du chef				Entrée du chef															
Plat protidique	Plat protidique	<u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (plat complet)</u>				<u>Nugget's de volaille</u>															
	Constantes	Poulet rôti à la moutarde				Blanquette de la mer sauce safranée															
		Curry de porc				Marengo de volaille															
		Plat du chef				Plat du chef															
Accompagnement	Accompagnement					<u>Ratatouille</u>															
	Constantes	Haricots beurre				Semoule															
		Boulgour				Gratin de brocolis et choux fleurs															
		Garniture du chef				Garniture du chef															
Produit laitier	Produit laitier	<u>Chanteneige</u>				<u>Fondu président</u>															
		Yaourt aux fruits				Petit suisse sucré															
Dessert	Dessert	<u>Flan nappé caramel</u>				<u>Fruit frais</u>															
		Fruit frais				Yaourt velouté aux fruits															
		Pomme au caramel				Eclair au café															



Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiques: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade marco polo: torti tricolore, mayonnaise, surimi, mais, poivrons, tomate

Salades des champs: chou fleur, tomate, petit pois, sauce salade

Coleslaw: chou blanc rapé, carottes rapées, mayonnaise

Poêlée méridionale: Haricots verts coupés, haricots beurrés coupés, aubergines, poivrons rouges, oignons

VACANCES ZONE B

	REPAS VEGETARIEN				FERIE															
	LUNDI 29/04/2024				MARDI 30/04/2024				MERCREDI 01/05/2024				JEUDI 02/05/2024				VENDREDI 03/05/2024			
Entrée																				
Constantes																				
Plat protidique																				
Constantes																				
Accompagnement																				
Constantes																				
Produit laitier																				
Dessert																				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
 Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
 Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
 Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de riz nicoise: riz, haricots verts, œuf dur, olive, thon, tomate, sauce salade
 Blé à la provençale: blé, oignon, poivrons, tomate, thym

	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Entrée					
Constantes					
Plat protidique					
Constantes					
Accompagnement					
Constantes					
Produit laitier					
Dessert					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

		LUNDI 13/05/2024				MARDI 14/05/2024				MERCREDI 15/05/2024				JEUDI 16/05/2024				VENDREDI 17/05/2024							
Entrée	Salade chinoise					Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare									Tomates mozzarella basilic					Raita de betteraves					
	Boullgour petits pois maïs vinaigrette					Tomates nature									Pois chiches à l'italienne					Taboulé					
	Carottes râpées et maïs nature					Tzatziki									Salami cornichons					Terrine de canard cornichons					
	Entrée du chef					Entrée du chef					Entrée du chef					Entrée du chef					Entrée du chef				
Plat protidique	Saucisse knack nature					Falafels de pois chiche dosette de ketchup									Gnocchi bolognaises (plat complet)					Marmite de poisson sauce crème					
	Curry de volaille					Pavé de poisson blanc sauce thym citron									Chipolatas grillées sauce tomate					Pilons de poulet basquaise					
	Escalope de volaille napolitaine					Boulettes de veau sauce paprika									Crêpinette de porc aux herbes					Paupiette de volaille estragon					
	Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef				
Accompagnement	Haricots beurre provençale					Légumes du tajine														Riz nature					
	Haricots blancs à la tomate					Semoule									Gratin de choux fleurs et pommes de terre					Julienne de légumes					
	Macaronis					Lentilles									Haricots beurre provençale					Pommes Grenaille					
	Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef				
Produit laitier	Coulommiers					Cantadou					Fromage du chef					Rondelé Ail et Fines Herbes					Saint paulin portion				
	Yaourt velouté aux fruits					Petit suisse sucré									Petit suisse aux fruits					Yaourt sucré					
Dessert	Yaourt sucré					Fruit frais					Dessert du chef					Sicilien orange et amandes					Fruit frais				
	Beignet au chocolat					Compote pomme fraise									Compote de pommes HVE					Crème dessert chocolat					
	Cocktail de fruits					Tarte au chocolat									Fruit frais					Paris Brest					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiqes Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade chinoise: carottes rapées, soja, sauce salade

salade de riz basquaise: riz, chorizo, oignon, poivrons, tomate, sauce salade

salade vernoise: courgette rapée, carottes rapées, celeri rapé, mayonnaise

Pois chiches à l'italienne: basilic, cossette, cumin, pois chiches, tomate, sauce salade

RAITA de betterave: fromage blanc, ail, betterave cube, gingembre, cumin

Gnocchis bolognaise: plat complet à base de gnocchis et sauce bolognaise (égrainé de bœuf)

Silicien orange et amandes: amandes, arôme orange, orange confite, poudre d'amande