




Menus

Semaine du 01 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>rôti de porc jus au herbe</p> <p>Purée de pommes de terre  </p> <p>fromage ou laitages</p> <p>gaufre </p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
colin Alaska citron vert	Boulette de sarrasin Sauce tomate	calamar à la romaine	Aiguillette de poulet (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)	Jambon blanc
Riz	semoule	brocoli	Haricots verts à l'ail	Purée de pdt
fromage ou laitages	fromage ou laitages	fromage ou laitages	fromage ou laitages	fromage ou laitages
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison

















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis	
Salade de pois chiche Vinaigrette	soupe de légumes	Salade verte  et radis vinaigrette au miel	carotte vinaigrette 	Chou rouge pommes vinaigrette
Sauté de porc sauce au thym	chili sin carne  Riz 	Parmentier de colin  d'Alaska et carottes 	Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs   	Cordon bleu de dinde
Jardinière de légumes	Coulommiers		Fromage frais Saint morêt	Ratatouille
Fromage blanc sucré	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	edam		Yaourt nature  et sucre
Fruit de saison 		Smoothie ananas passion 	Fruit de saison 	Tarte au flan 

LES NOUVELLES
RECETTES



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge 
Salade de pommes de terre ciboulette	Radis beurre	Soupe de légumes 	Panais rémoulade & carottes	Salade verte  et crumble graines de courge Bio vinaigrette 
Sauté de dinde sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons)	chipolata	Boulette de bœuf à la tomate	Dahl de lentilles corail et riz 	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Haricots verts	carottes aux jus 	Semoule 	Fromage frais petit cotentin	Purée de salsifis
Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucre 	Purée de pommes 	Pointe de brie
Fruit de saison 	Beignet framboise 	Fruit de saison		Île flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  et vinaigrette	Chou blanc  et raisins secs	Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc sauce paprika persil	Dés de colin d'Alaska  sauce béchamel aux épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran, fumet de poisson)	Aiguillette de poulet sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine de riz)	Nuggets de poulet	Gratin de chou-fleur pdt emmental 
semoule	Macaronis Bio 	Purée de pommes de terre	Petit pois	Yaourt aromatisé
Emmental	Tomme blanche	Fromage fondu carré	Fromage blanc sucré	Fruit de saison 
Compote pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake aux myrtilles 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Printemps	
FERIE	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Raviolis</p> <p>Formage frais Croc'lait </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Lentilles vinaigrette </p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>rôti de porc au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte bio vinaigrette </p> <p>Tarte aux légumes </p> <p>fromage frais froidou</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>nuggets de blé </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Riz à l'indienne</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Croque Monsieur au thon </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise  </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>patatos</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Milk Shake poire cassis </p>








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024








Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte oignons frit vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombres sauce tzatziki	Carotte vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Sauté de dinde sauce tomate origan	 Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja)	Roti de porc	nuggets crupidor Emmental	Merlu sauce citron 
Carottes persillées		Purée de haricots verts	Macaronis bio 	Riz 
Yaourt nature sucré 	Tomme blanche	Édam	yaourt aromatisé	Fromage frais fraidou 
Crêpe aux sucres	Fruit de saison 	Fromage blanc et confiture de fraise	compote de fruits	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia  vinaigrette</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de porc jus aux herbes</p> <p>Boulgour </p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poulet nuggets</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Sauce au thon et à la tomate</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature  et sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Du 29 au 30 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio </p> <p>Edam</p> <p>Tarte au chocolat </p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

