



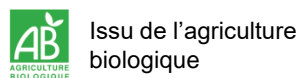


Menus

Semaine du 07 au 11 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Le brocolis </p> <p>Houmous de brocolis</p> <p>Salade de brocolis féta</p> <p>Colin grillé citronné</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Lacté à la vanille Gâteau à la framboise</p>	<p>Emincé d'endives / gouda <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p> Boulettes de flageolets Bio sauce ketchup</p> <p>Penne Bio semi complet</p> <p>Crème dessert au chocolat FERME GALMICHE</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Génoise à la fraise</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Tomates cerises</p> <p>Sauté de veau sauce paprika persillée</p> <p>Haricots beurre , verts et boulgour</p> <p>Fromage blanc de campagne</p> <p>Goûter : Brownies Jus d'orange</p>	<p> Cake vert épinards pesto <i>Sauce fromage blanc aux herbes</i></p> <p>Roti de dinde sauce au maroilles</p> <p>Carottes</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan caramel mameluk</p>	<p>Chou chinois / Salade <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin</p> <p>Purée de pois cassées</p> <p>Yaourt à la fraise « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Pain + samos banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salami / mortadelle cornichons et carottes</p> <p>Roti de bœuf tomate olives</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre</p> <p>Crème dessert au caramel « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Yaourt arome Gâteau à la framboise</p>	<p>Carottes râpées <i>vinaigrette Japonaise</i></p> <p>Filet de poisson sauce coco citron vert</p> <p>Blé</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Lacté au chocolat Génoise à la fraise</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pizza végétarienne </p> <p>Salade de riz</p> <p>Montboissé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte au flan Jus de raisin</p>	<p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Œufs durs</p> <p>Couscous de poulet printanier (<i>artichaut, carotte, haricot vert, navet, fève de soja</i>)</p> <p>Saint morêt</p> <p>Cake nature </p> <p>Goûter : Beignet framboise Yaourt nature sucré</p>	<p>Velouté de potiron & vache qui rit et friand</p> <p>Saucisse fumée/knack</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Gaufrette</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 21 au 25 Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				L'épeautre 
Salade verte & noix	Salade de pommes de terre et mozzarella <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Radis roses / Laitue emmental <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade niçoise aux haricots beurre / œuf dur	Carottes râpées féta épeautre vinaigrette miel soja
Sauté de veau sauce orientale	Cordon bleu	Filet de merlu sauce oseille	Pâtes à la ratatouille et aux lentilles corail Et emmental râpé 	Sauté de porc sauce aux pruneaux
Polenta	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Purée Dubarry (chou fleur)	Coulommiers	Riz
Petit cotentin	Yaourt étuvé nature	Brownies maison pépite de chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille
Compote de poire				
Goûter : Chaussons aux pommes Lait au chocolat	Goûter : Fromage blanc sucré Gaufre au chocolat	Goûter : Pain + vache qui rit banane	Goûter : Yaourt nature sucré Gâteau à la framboise	Goûter : Lacté à la vanille Pompeï

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 28 mars au 01 Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poulet rôti jus au thym</p> <p>Pommes Frites Export : gratin Dauphinois</p> <p>Crème dessert caramel « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Compte de pomme Génoise cacao</p>	<p>Houmous / salade Niçoise</p> <p>Emincé de bœuf sauce tomate origan</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Yaourt brassé aux fruits « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Pain + chocolat banane</p>	<p>Salade fraîcheur (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) <i>vinaigrette au basilic</i></p> <p>Longe de porc</p> <p>Penne Rigate</p> <p>cône vanille</p> <p>Goûter : cake maison jus d'orange</p>	<p>Chou blanc / tomate cerise <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Car'mentier de poisson</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan caramel Etoile à la framboise</p>	<p>Taboulé / tomate</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Yaourt nature « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Chouquette Lait au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 04 au 08 Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts <i>vinaigrette moutarde</i>	Radis beurre / cervelas Radis noir râpé au gouda	Salade de haricots rouges / œufs durs  	Carottes râpées <i>vinaigrette au fromage frais et vinaigre de Xérès</i>	Salade iceberg emmental <i>vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</i>
Sauté de dinde façon fermière	Colin d'Alaska pané et riz soufflé	Lasagnes végétarienne	Filet de hoki sauce tomate	Veau marengo
Fusilli	Printanière de légumes	Petit fromage frais aux fruits	Riz BIO semi complet	Courgettes à l'ail gratinées
Tomme grise	Yaourt aux fruits « FERME GALMICHE »	Fruit de saison	Carré	Pastei de nata
Fruit de saison			Compote pomme fraise Allégées en sucre	
Goûter : Yaourt nature sucré Etoile à la framboise	Goûter : Pain + chocolat banane	Goûter : Brownies lait	Goûter : Yaourt aromatisé Barre muesli	Goûter : Flan au caramel Gaufre au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 11 au 15 Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche / betteraves maïs <i>vinaigrette moutarde</i>	Cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette moutarde / tomate mozzarella</i>	Pizza tomate fromage	Carottes rémoulade pommes et raisins secs	Oeuf dur mayonnaise
Merlu portion filets au jus et citron	Poulet rôti façon orientale	Rôti de porc au jus	Bœuf braisé au jus sauce barbecue	Farfalles épinards  chèvre 
Ratatouille et blé	Semoule	Purée de brocolis	Potatoes	Fromage blanc
Crème dessert vanille « ferme Galmiche »	Cône vanille	Point de brie	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison
Goûter : Compote pomme banane Gaufre au chocolat	Goûter : Yaourt arôme chouquette	Goûter : Lacté à la vanille gaufrette	Goûter : Cake maison lait	Goûter : Beignet chocolat Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 18 au 22 avril 2022

Vacances scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Printemps	
Féerie	Betteraves / Salade mêlée Lasagnes gratinées Petit cotentin fusée citron	Radis beurre Tomates mimolette Emincé de dinde à la dijonnaise (<i>moutarde</i>) Pommes de terre Cocktail de fruits au sirop	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc aux herbes Rôti de bœuf au jus Haricots verts et flageolets Gâteau façon financier cacao noisette	Pennes, brocolis au pesto rouge Beignet fromage Duo de carottes Tomme grise Fruit de saison
Goûter :	Goûter : Compote pomme fraise Fourandise fraise	Goûter : Fromage blanc Génoise à la fraise	Goûter : Compote pomme banane Gaufre au chocolat	Goûter : Brownies Yaourt nature sucré



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien




Plat du chef



Menus de la Du 25 au 29 avril 2022

Vacances scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte et croûtons <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Lasagnes végétarienne </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Crème vanille « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Compote pomme Gaufre au chocolat</p>	<p>Carottes râpées fête <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Lacté vanille Petit écolier</p>	<p>Taboulé</p> <p>Longe de porc au curry</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc « ferme Galmiche »</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Jus d'ananas</p>	<p>Radis roses en rondelles <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Pavé de colin sauce oseille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote de pommes bananes Allégées en sucre</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Flibustier</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Timbale printanière <i>(dinde, carottes, champignons, ciboulette, muscade)</i></p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet framboise Flan au caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

