

Menus

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons vinaigrette	Betteraves vinaigrette Tomate mozzarella	Carottes râpées	Friand au fromage	Taboulé / Concombres
Merlu médaillon sauce curry	Pennes légumes pois cassés et emmental	Sauté de veau au jus	Sauté de dinde sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons...)	Roti de porc au miel
Riz	Nuggets au fromage	Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel	Haricot verts à l'ail	Lentilles au jus
Emmental	Flan au caramel BIO	Fromage fondu vache qui rit	Fromage frais Cantafrais	Yaourt aux fruits brassés
Mousse au chocolat au lait		Compote pomme fraise	Fruit de saison	
Goûter : Flan vanille Donuts	Goûter : Pain au chocolat Fromage blanc sucré	Goûter : Yaourt arôme Briochette au chocolat	Goûter : Flan au chocolat Gaufre	Goûter : Beignet au chocolat Yaourt nature sucré



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 jurassienne et pois chiches	Endives aux pommes	Salade verte et radis vinaigrette au miel	Concombres mimolette céleri rémoulade	Salade Coleslaw
Sauté de bœuf au thym	Quenelles sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons...)	Parmentier de colin d'Alaska et carottes	Sauté de porc au curry	Cordon bleu de dinde
Jardinière de légumes	Riz	Saint Nectaire AOP	Farfalles, pesto de brocolis	Ratatouille gratinée
Fromage blanc aux fruits	Flan au caramel	Smoothie ananas passion	Yaourt à la fraise BIO	Tarte au flan
Sablés des Flandres				
Goûter : Yaourt arôme MAMELUK	Goûter : Pain + vache qui rit banane	Goûter : Brownies Jus d'orange	Goûter : Flan vanille Cake maison	Goûter : Compote croissant



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024







Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre ciboulette	Salade niçoise	Orange / Pomelos	Panais rémoulade aux pommes	Graine de courge
Saucisse fumée / knack	Cuisse de poulet rôti au jus	Merguez / boulettes de bœuf	Lasagnes végétarienne	Salade verte et crumble graines de courge vinaigrette
Légumes de potée	Carottes cubes persillées	Semoule et légumes couscous	Fromage frais petit cotentin	Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette
Saint Paulin	Brie	Flan aux œufs maison	Compote de pommes allégée en sucre	Purée de courgettes
Fruit de saison	Donuts			Yaourt aux fruits rouges bio
Goûter : Flan vanille Gaufre	Goûter : Pain + pâte à tartiner Banane	Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat	Goûter : Flan au chocolat Génoise à la fraise	Goûter : Donuts Fromage blanc sucré

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				españa 
Salade Jurassienne	Betteraves / concombres	Céleri rémoulade / tomate	Chou blanc et raisins secs /	Salade Espagnole (tomate, salade, poivrons, olives....)
Sauté de bœuf sauce paprika persil	Filet de merlu à la provençale 	Roti de dinde sauce diable	Œufs durs et courgettes gratinés 	Paella (poulet, moules, crevettes...)
Chou fleur et brocolis au gratin	Macaronis Bio semi complet	Purée de pommes de terre	Edam	Crème Catalane
Crème au chocolat	Tomme blanche	Fromage fondu carré	Cake aux myrtilles 	
	Petit pot de glace	Fruit de saison		
Goûter : Compote Croissant	Goûter : Flan vanille Beignet à la framboise	Goûter : Cake maison Yaourt arôme	Goûter : Pain + vache qui rit Banane	Goûter : Fromage blanc aux fruits Briochette





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>Radis beurre / terrine de campagne</p> <p>Lasagnes maison au saumon et épinards</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau)</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette à la mimolette</p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue</p> <p>Pomme de terre quartier avec peau</p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p>	<p>Concombres BIO à la crème</p> <p>Couscous garni</p> <p>Poulet, boulettes de bœuf)</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Glace</p>
	<p>Goûter : Flan au chocolat Flibustier</p>	<p>Goûter : Yaourt arôme Tarte aux pommes</p>	<p>Goûter : Beignet au framboise Yaourt nature sucré</p>	<p>Goûter : Flan vanille Petit écolier</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 Carottes râpées</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Ragoût de lentilles et légumes</p> <p>Yaourt à la fraise BIO</p> <p>Goûter : Pain + Fraidou Fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce champignons crémée</p> <p>Riz</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Cake à la framboise</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>	<p>Salade de tomates Panais râpé</p> <p>Quenelles gratinées</p> <p>Pennes sauce tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Goûter : Flan vanille Gaufre</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Milk shake poire cassis</p> <p>Goûter : Chouquettes Yaourt nature sucré</p>





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024

CLEC OUVERT





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade campagnarde	Macédoine vinaigrette	Concombres sauce tzatziki	Endives au gouda	Friand au fromage
Sauté de bœuf sauce tomate origan	Couscous végétal  (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja)	Merlu médaillon sauce citron 	Nuggets de dinde ketchup	Choucroute garnie (saucisse fumée, knack)
Carottes persillées	Boulettes de bœuf	Courgettes et Riz	Macaronis	Pommes vapeur
Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Tarte au flan	Compote pommes abricot allégée en sucre	Brie
Gaufre au sucre	Fruit de saison			Fruit de saison
Goûter : Compote MAMELUK	Goûter : Flan caramel Génoise à la fraise	Goûter : Chouquettes Banane	Goûter : Flan au chocolat Donuts	Goûter : Flan caramel Cake maison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 22 au 26 avril 2024

FROIDECONCHE OUVERT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia vinaigrette </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Carbonara</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Goûter : Yaourt arôme FLIBUSTIER</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</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Briochettes</p>	<p>Macédoine mayonnaise Chou blanc cervelas</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Lait</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Potée Lorraine (knack, palette fumée)</p> <p>Fromage frais petit Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Flan vanille Génoise à la fraise</p>	<p>Concombres mozzarella</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Haricots beurre, dés de carottes, dés de navets)</p> <p>Smoothie pomme banane et cigarette russe</p> <p>Goûter : Flan au caramel Donuts</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits