







Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Salade de cervelas	Betteraves /maïs vinaigrette 	Salade verte composée 	Lentilles vinaigrette 	Concombre vinaigrette 
Mijoté de bœuf 	Sauté de porc à la moutarde et carottes bio 	Haut de cuisse de poulet 	Poisson meunière	Ratatouille bio/Haricots rouges 
Pâtes 	Pommes de terre vapeur	Haricots beurre 	Poêlée villageoise 	Nuggets de blé
Leerdammer	Camembert	Petits Suisses	Babybel	Yaourt sucré
Fruit cru	Fruit cru	Tarte aux pommes BIO	Fruit cru	Fruit sirop

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements









Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte 	Radis /beurre	Salade de maïs/dés de volaille 	Taboulé 	Salade de tomate /fêta 
Curry de volaille 	Œufs dur	Rôti de bœuf 	Noix de joue de porc 	Marmite de poisson 
Frites bio	Épinards bio béchamel au lait bio 	Poêlée forestière 	Légumes mexicains 	Riz aux légumes 
Comté	Yaourt	Saint-Paulin	Tomme de Savoie	
Fruit cuit	Gaufre	Fruit cru	Fruit cru	Crème chocolat

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements















Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Pizza	Carottes râpées 	Maquereau moutarde	Haricots verts bio vinaigrette 	Salade verte 
Sauté de canard 	Poisson sauce safranée 	Palette à la provençale 	Semoule/pois chiche 	Pâtes bolognaise 
Légumes grillés 	Printanière de légumes (PDT) 	Flageolets 	Courgettes bio/poêlée de poivrons 	
Fromage blanc de Pamplicie	Ossau-Iraty	Cheddar	Petits Suisses	Kiri
Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cru	Glace vanille bio

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labelisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



Semaine du 14 au 18 Avril 2025

Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte 	Riz au surimi 	Melon	Salade grecque 	Salade de riz au thon 
Omelette 	Cordon bleu	Poisson du jour 	Veau marengo 	Rougail saucisses 
Pommes de terre	Petits pois 	Semoule aux légumes 	Gratin de chou-fleur 	Poêlée de légumes 
Yaourt aux fruits	Emmental	Gouda		Chèvre
Compote de pommes	Fruit cru	Banane rôtie	Flan pâtissier bio	Fruit cru

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.