



### Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Gratin de macaronis</li> <li>Au curry de pois chiches*</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Riz basamati</li> <li>Gâteau du mois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage parmentier</li> <li>Pilons de poulet rôtis</li> <li>Chou fleur béchamel</li> <li>Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Tarte au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc sauce au thym</li> <li>Julienne de légumes *et pommes de terre</li> <li>Brie</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

\* Chou chinois, gouda, vinaigrette au xérès.

\* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

### Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Frites</li> <li>Montboissé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de tomate vermicelle*</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Cassoulet</li> <li>Du chef</li> <li>Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves au maïs</li> <li>Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanquette du pêcheur aux carottes</li> <li>Blé tendre</li> <li>Tome noire</li> <li>Compote de pommes au miel et amandes</li> </ul>

\* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

\* Emmental, mozzarella, Cantal.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées et mimolette, vinaigrette</li> <li>Mijoté de haricots rouges au maïs</li> <li>Riz</li> <li>Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Jambon grillé sauce barbecue</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Poisson pané</li> <li>Épinards crème curry</li> <li>Smoothie à la banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde rôti au miel</li> <li>Gratin de choux fleurs et pdt à la mozzarella</li> <li>Carré président</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes au fromage frais</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Pâtes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

### Menus du 20 au 24 mars 2023

### Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes aux légumes</li> <li>Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de dinde à la forestière</li> <li>Blé doré</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kig*</li> <li>Ha Farz</li> <li>Camembert</li> <li>Far au jus de pomme bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>Filet de poisson frais sauce aurore</li> <li>Fondue de poireaux et boulgour</li> <li>Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges</li> </ul>

\* Pdt, emmental, échalote, ciboulette, vinaigrette.

\* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

\* Sausisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Râgout de porc à la coriandre</li> <li>● riz</li> <li>● Crème pâtissière à la purée de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson meunière sauce tartare</li> <li>● Purée de patate douce</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade d'agrumes</li> <li>● Langue de bœuf sauce piquante</li> <li>● Pâtes</li> <li>● Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de lentilles corail au cumin*</li> <li>● Quiche aux poireaux</li> <li>● Salade verte, vinaigrette au xérès</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Haut de cuisse de poulet mariné</li> <li>● Semoule aux légumes printanniers*</li> <li>● Fromage fouetté Mme Loïk</li> <li>● Gâteau du mois</li> </ul>

\* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

\* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

### Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curry de dinde au lait de coco</li> <li>● Riz créole et brocolis</li> <li>● Cantal</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Boulettes de bœuf</li> <li>● Haricots blancs à la tomate</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza Magherita</li> <li>● Échine de porc rôtie</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>● Omelette</li> <li>● Frites</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Semoule au lait vanillé</li> </ul>

\* Carottes, céleri rave, edam, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

### Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Farfalles</li> <li>● Sauce carbonara</li> <li>● Tome Catalane</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dos de colin sauce crustacés</li> <li>● Pommes vapeur</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Crumble</li> <li>● de carottes au cumin</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, féta, olives et vinaigrette au Xérès</li> <li>● Émincé de porc Tandoori</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Gâteau du mois</li> </ul>



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.