



MENU

du 5 mars au 11 mars 2024

Midi	Mardi 5 mars 2024	Soir
	Trio chou jambon comté Côte porc ^{VFF} sauce charcutière Haricots plats ail Fromage blanc aromatisé ^{BO} Clafoutis aux mirabelles	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer – Plateau fromages ^{ACP} Plateau de fruits
Midi	Mercredi 6 mars 2024	Soir
	Taboulé Sauté de dinde ^V au jus Endives braisées Plateau fromages ^{ACP} Fruit	Potage de légumes Raviolis gratinés ^{VFF} – Tartare ail et fines herbes Flan chocolat ^{BO}
Midi	Jeudi 7 mars 2024	Soir
	Surimi mayonnaise Omelette aux pommes de terre Salade verte Plateau fromages ^{ACP} Abricots au sirop	Potage aux vermicelles Jambon blanc Poireaux béchamel Yaourt nature ^{BO} Pomme
Midi	Vendredi 8 mars 2024	Soir
	Haricots blancs et rouges vinaigrette Filet colin Alaska ^{MES} sauce citronnée Julienne de légumes Kiri ^{BO} Banane ^{RUP}	Potage de légumes Haut cuisse poulet rôti ^{VFLUR} Purée de pommes de terre Plateau fromages ^{ACP} Liégeois aux fruits
Midi	Samedi 9 mars 2024	Soir
	Champignons à la grecque Noix joue bœuf ^{VFF} bourguignonne Farfalle Plateau fromages ^{ACP} Poire	Potage de légumes Œuf dur vinaigrette Betterave rouge vinaigrette Samos Semoule nappé sur lit caramel
Midi	Dimanche 10 mars 2024	Soir
	Asperges vinaigrette Pâtée Auvergnate ^{VFF} – Plateau fromages Paris-Brest	Velouté de potiron Tarte aux légumes – Petit suisse aromatisé ^{BO} Ananas au sirop
Midi	Lundi 11 mars 2024	Soir
	Carottes râpées vinaigrette Emincé dinde au jus ^V Purée de céleris Yaourt à la vanille ^{BO} Biscuit roulé confiture	Potage de légumes Pâtes à la carbonara – Plateau fromages ^{ACP} Plateau de fruits



MENU

du 12 mars au 18 mars 2024

Midi	Mardi 12 mars 2024	Soir
	Poireaux vinaigrette Moules marinières Frites Plateau fromages <small>ACF</small> Salade d'agrumes	Potage à l'alphabet Œuf dur sauce aurore Choux-fleurs Six de savoie Liégeois chocolat
Midi	Mercredi 13 mars 2024	Soir
	Betterave rouge vinaigrette Saucisse de Toulouse <small>VEF</small> aux lentilles Fromage blanc nature <small>BO</small> Fruit	Potage aux vermicelles Salade de gésiers <small>FRANC</small> — Plateau fromages <small>ACF</small> Compote pomme cassis
Midi	Jeudi 14 mars 2024	Soir
	Endive avec dès jambon Bœuf aux olives <small>VEF</small> Printanière de légumes Plateau fromages <small>ACF</small> Tarte noix de coco	Potage de légumes Choux garni au fromage Salade verte Petit suisse nature <small>BO</small> Plateau de fruits
Midi	Vendredi 15 mars 2024	Soir
	Salade piémontaise Dos colin Alsaka <small>MEC</small> sauce crevette Haricots verts persillés Vache qui rit <small>BO</small> Banane <small>RUP</small>	Potage de légumes Spaghettis bolognaise <small>VEF</small> — Plateau fromages <small>ACF</small> Flan nappé caramel <small>BO</small>
Midi	Samedi 16 mars 2024	Soir
	Céleris rémoulade Boudin noir <small>FRANC</small> aux pommes Purée de pommes de terre Plateau fromages <small>ACF</small> Crème dessert vanille	Potage à l'alphabet Gratin de côtes de blettes — Le carré Brunoise de fruits
Midi	Dimanche 17 mars 2024	Soir
	Tête roulée cornichon Pot-au-feu <small>VEF</small> et les légumes du pot Plateau fromages Bavarois	Bouillon pot-au-feu vermicelles Tarte saumon brocolis Salade de mâche Yaourt au citron <small>BO</small> Plateau de fruits
Midi	Lundi 18 mars 2024	Soir
	Pizza Poulet <small>VEFUR</small> sauce curry Courgettes persillées Petit suisse aromatisé <small>BO</small> Poire	Potage de légumes Cervelas rémoulade Haricots blancs vinaigrette Mini-roitelet Cocktail de fruits



MENU

du 19 mars au 25 mars 2024

Midi	Mardi 19 mars 2024	Soir
Concombre à la crème Andouillette ^{UE} grillée Pommes de terre sautées Plateau fromages ^{ACP} Pêches au sirop		Potage aux vermicelles Œuf au vin lardons – Kiri ^{BD} Flan café
Midi	Mercredi 20 mars 2024	Soir
Haricots verts vinaigrette Sauté porc ^{VEF} aux pruneaux d'Agen ^{VEF} Macaronis Yaourt nature ^{BD} Fruit		Potage de légumes Thon vinaigrette Salade coleslaw Plateau fromages ^{ACP} Riz au lait ^{BD}
Midi	Jeudi 21 mars 2024	Soir
Salade verte cœur palmier maïs ^{VEF} Omelette nature Ratatouille Samos Crumble aux pommes		Potage de légumes Bouchée à la reine – Plateau fromages ^{ACP} Salade de fruits
Midi	Vendredi 22 mars 2024	Soir
Chou-fleur vinaigrette Blanquette de poisson ^{MEC} Riz aux oignons Plateau fromages ^{ACP} Fruit		Potage de légumes Galantine de volaille Endive en salade Tartare ail et fines herbes Flan pâtissier
Midi	Samedi 23 mars 2024	Soir
Lentilles en salade Bœuf à la persillade ^{VEF} Haricots Beurres Plateau fromages ^{ACP} Ananas et kiwis au sirop		Potage de légumes Fromage blanc de campagne Pommes de terre vapeur – Pomme
Midi	Dimanche 24 mars 2024	Soir
Avocat vinaigrette Coq au vin ^{VEF} Tagliatelles Plateau fromages Tarte aux poires bourdaloue		Potage poireaux pommes de terre Jambon roulé à la russe – Yaourt à la fraise ^{BD} Plateau de fruits
Midi	Lundi 25 mars 2024	Soir
Andouille de vire comichon Steack haché au jus ^{VEF} Purée de carottes Petit suisse nature ^{BD} Banane ^{RUP}		Potage de légumes Pommes de terre boulangères – Camembert ^{ACP} Salade d'agrumes



MENU

du 26 mars au 1er avril 2024

Midi	Mardi 26 mars 2024	Soir
	Céleris rémoulade Poulet rôti ^{VF Label Rouge} Courgettes à la crème Six de savoie Tarte rhubarbe pommes	Potage de légumes Terrine poisson mayonnaise Taboulé Plateau fromages ^{AOF} Poire
Midi	Mercredi 27 mars 2024	Soir
	Endive en salade Noix joue porc confite ^{UE} Penné Plateau fromages ^{AOF} Flan vanille ^{BO}	Potage à la floraline Gratin choux-fleurs brocolis — Fromage blanc nature ^{BO} Plateau de fruits
Midi	Jeudi 28 mars 2024	Soir
	Salade strasbourgeoise Bœuf braisé ^{VF} Salsifis persillés Yaourt à la vanille ^{BO} Banane ^{RUP}	Potage de légumes Quiche Lorraine Salade verte Camembert ^{AOF} Pomme chatelaine
Midi	Vendredi 29 mars 2024	Soir
	Carottes râpées vinaigrette Filet colin Alaska ^{MES} sauce beurre blanc Riz aux champignons Plateau fromages ^{AOF} Compote pommes abricots ^{BO}	Potage aux vermicelles Œuf dur mayonnaise Betterave rouge vinaigrette Vache qui rit ^{BO} Plateau de fruits
Midi	Samedi 30 mars 2024	Soir
	Haricots verts vinaigrette Rôti de dinde au jus ^{VF} Purée de pommes de terre Petit suisse aromatisé ^{BO} Fruit de saison	Potage à l'alphabet Museau bœuf vinaigrette ^{UE} Tomate vinaigrette Plateau fromages ^{AOF} Mirabelles au sirop
Midi	Dimanche 31 mars 2024	Soir
	Aspic œuf Navarin d'agneau ^{FRANCE} Flageolets Plateau fromages ^{AOF} Nid de Pâques	Soupe oignons gruyère croustons Assiette charcutière Salade verte Yaourt nature ^{BO} Poire au chocolat
Midi	Lundi 1er avril 2024	Soir
	Pâté croûte richelieu cornichon Pintade ^{VF} sauce suprême Jeunes carottes Faisselle ^{BO} Salade de fruits	Potage de légumes Cassolette colin alsaka ^{MES} crevettes moules — Plateau fromages ^{AOF} Crème renversée