



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

<p>Salade de Mâche et maïs Vinaigrette du terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p> Salade de boulgour Bio à l'orientale (oignons, pois chiches, cumin, tomates, raisins et abricots secs)</p>		<p> Samoussa aux légumes Sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)</p>	<p> Céleri râpé Bio mayonnaise</p>
<p> Omelette Bio</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce estragon Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail</p>	<p> Couscous au poulet</p>	<p>Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)</p>	<p>Filet de merlu bourride</p>
<p>Riz à la tomate</p>	<p>Choux-fleur ciboulette</p>	<p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Tortis</p>	
<p>Cantal</p>	<p>Brie</p>	<p> Fromage blanc BIO et coupelle de miel</p>	<p> Beaufort AOP</p>	
<p>Compote de pomme</p>	<p>Bugnes</p>	<p> Cake aux fruits secs</p>	<p>Liegeois Chocolat</p>	

- | | | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Production locale | Produits BIO | Bleu blanc cœur | Nouvelles recettes | Appellation d'Origine Protégée |
| Viande racée | Label Rouge | Pêche responsable | Appelation d'origine contrôlée | Indication Géographique Protégée |
| Spécialité du chef | Viande d'origine Française | Régions Ultra Périphériques | Eco Verger | |



Menu

Du 17 au 21 mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage paysan BIO (carotte, poireau, courgette)	Salade verte Bio et croutons ciboulette Vinaigrette		Carottes râpée Bio Vinaigrette agrumes	Taboulé Bio
Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	 Dahl Lentilles Corail Pilaf Et Riz		Rôti de porc au jus *Rôti de dinde Pané de blé	 Colin pané et citron
 Pommes campagnardes et ketchup			 Brocolis persillés	 Epinards béchamel
Tomme Bio	 Coulommier		 Fromage frais nature et sucre	 Bleu d'Auvergne
 Fruits de saison BIO	 Dessert lacté au chocolat		 Cake Aux Spéculoos	 Banane



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Du 24 au 28 mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

Salade de choux-fleur
Vinaigrette à la pomme



Salade de blé BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Salade croquante
(carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)

Betteraves en salade,
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Merguez

Croq veggie à la tomate



Colin Gratiné fromage



Rôti de bœuf au jus



Pavé de merlu sauce nantua
(tomate, crème)



Pâtes bolognaise végétale



Boulgour sauce tomate

Haricots beurre

Purée de carottes et pommes de terre

Fromage Fondu Président



Gouda Bio



Comté

Yaourt nature et sucre



Compote de pomme Bio

Fruit de saison BIO



Gâteau au yaourt

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre)

Salade verte
Vinaigrette

Escale printanière

 Rillettes de thon 


Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate) 



Colin façon fish & chips 

Flageolets 


Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Entremet chocolat noisette

 Salade coleslaw BIO
(carottes et chou blanc mayonnaise)

 Steak haché au jus
 Hoki sauce estragon

Diot
*Saucisse Volaille
Calamars à la romaine

 Pavé de merlu sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Petits pois au jus


Crozet sauce fromagère

Ecrasé de pommes de terre

 Saint Nectaire

Petit moulé nature

Brie

Fruits de saison BIO 

Crème dessert myrtille

 Banane

 Production locale

 Viande racée

 Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Du 07 au 11 avril 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGÉ

Salade iceberg et croûtons
Vinaigrette terroir



Salade de coquillettes
au pesto

Paupiette de veau sauce basquaise

Poulet rôti LR

Colin napolitain
(tomate, chapelure, huile d'olive, champignon,
poivron)

Pané de blé fromage épinards

Betteraves BIO,
vinaigrette échalote

Carottes râpées BIO
Vinaigrette miel colombo

Cappelletti sauce tomate
et fromage râpé

Steak haché de saumon sauce crème

Pommes vapeur à l'ail

Petits pois

Purée aux brocolis

Yaourt nature BIO et sucre

Beaufort AOP

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Compote pomme abricot

Fruit de saison BIO

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)



Cake aux confits d'agrumes
(zestes d'oranges et de mandarines)

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur
Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche
Vinaigrette à la pomme

Beignets de chou fleur

Salade verte BIO et maïs,
vinaigrette nature

Pizza aux légumes BIO

Cordon bleu de volaille

Rôti de bœuf LR
et ketchup

Cubes de saumon
sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate,
huile d'olive, épices paëlla)

Riz IGP jambalaya
(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate
concassée, poivron, paprika, cumin)

Bouchées pistou fromage

Colin à la brésilienne
(crème, concentré de tomate, oignon,
citron vert, ail)

Boulgour BIO sauce tomate

Gratin de piperade
(macaronis et poivrons, fromage râpé)

Epinards hachés béchamel

Edam BIO

Fromage fondu Président

Fromage frais nature et sucre

Saint Nectaire AOC

Gélifié à la vanille

Fruit de saison
(ECORESPONSABLE)

Flan pâtissier

Banane

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
Bleu blanc cœur
 Eco Verger

Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique