

Du 03 au 09 mars 2025		NORMAL		SEMAINE 10		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef poireaux pommes de terre			Potage du Chef poireaux pommes de terre			
Mortadelle			Mortadelle			
Emincé de poulet aux épices douces		3-mars	Rognons de bœuf sauce madère			
Carottes BIO braisées			Purée BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Crème dessert au caramel			Crème dessert au caramel			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Paleron de bœuf sauce charcutière		4-mars	Colin MSC sauce andalouse			
Farfalles			Julienne de légumes			
Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade Russe			Salade Russe			
Crépinettes sauce crème		5-mars	Côte de porc au jus			
Brocolis BIO à l'anglaise			Céleri braisé			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Jeudi			A	B
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes d'agneau sauce curry		6-mars	Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Haricots verts à l'ail			Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Cassolette de poisson à l'oseille		7-mars	Quiche lorraine			
Blé CE2			Salade verte			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Foie sauce au poivre		8-mars	Colin meunière MSC			
Purée BIO			Carottes BIO braisées			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Fricassée de volaille sauce dijonnaise		9-mars	Foies de poulet sauce forestière			
Légumes d'hiver			Purée BIO			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			

**A rendre pour le VENDREDI 20 FEVRIER**

Du 03 au 09 mars 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 10		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage poireaux pommes de terre			Potage poireaux pommes de terre			
Carottes râpées au citron			Carottes râpées au citron			
Emincé de poulet			Rognons de bœuf			
Carottes BIO braisées	3-mars		Purée BIO			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Crème dessert au caramel			Crème dessert au caramel			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Paleron de bœuf			Colin MSC			
Farfalles	4-mars		Julienne de légumes			
Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade Russe			Salade Russe			
Emincé de volaille			Côte de porc			
Brocolis BIO à l'anglaise	5-mars		Céleri braisé			
Fromage blanc au caramel			Fromage blanc au caramel			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes d'agneau			Cuisse de poulet rôtie			
Haricots verts	6-mars		Pommes vapeur			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Cassolette de poisson			Gibelettes de volaille			
Blé CE2	7-mars		Panier du jardinier			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Foie de veau			Colin meunière MSC			
Purée BIO	8-mars		Carottes BIO braisées			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage le pozole (pois chiche)			Potage le pozole (pois chiche)			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Fricassée de volaille			Foies de poulet			
Légumes d'hiver	9-mars		Purée BIO			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			

**A rendre pour le VENDREDI 20 FEVRIER**

Du 03 au 09 mars 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 10		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef poireaux pommes de terre			Potage du Chef poireaux pommes de terre			
Mortadelle			Mortadelle			
Emincé de poulet aux épices douces			Rognons de bœuf sauce madère			
Carottes BIO braisées		3-mars	Purée BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Colin MSC sauce andalouse			
Farfalles		4-mars	Julienne de légumes			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade Russe			Salade Russe			
Crêpinette sauce crème			Côte de porc au jus			
Brocolis BIO à l'anglaise		5-mars	Céleri braisé			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Jeudi			A	B
Velouté de bolets			Velouté de bolets			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Boulettes d'agneau sauce curry			Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Haricots verts à l'ail		6-mars	Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Cassolette de poisson à l'oseille			Quiche lorraine			
Blé CE2		7-mars	Salade verte			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Betteraves rouges HVE à l'échalote			Betteraves rouges HVE à l'échalote			
Foie sauce au poivre			Colin meunière MSC			
Purée		8-mars	Carottes BIO braisées			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef le pozole (pois chiche)			Potage du Chef le pozole (pois chiche)			
Carottes râpées BIO vinaigrette			Carottes râpées BIO vinaigrette			
Fricassée de volaille sauce dijonnaise			Foies de poulet sauce forestière			
Légumes d'hiver		9-mars	Purée BIO			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre pour le VENDREDI 20 FEVRIER*

Du 03 au 09 mars 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 10
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef poireaux pommes de terre		3-mars
Carottes râpées au citron		
Galette végétarienne		
Carottes BIO braisées		
Edam BIO		
Crème dessert caramel		
<b>MARDI</b>		
Soupe minestrone		4-mars
Céleri BIO rémoulade aux raisins		
Falafels sauce charcutière		
Farfalles		
Yaourt aromatisé		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef à la courgette		5-mars
Salade russe		
Nuggets de blé		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Emmental BIO		
Yaourt fermier vanille		
<b>JEUDI</b>		
Velouté de bolets		6-mars
Chou blanc HVE à l'ananas		
Boulettes de soja sauce curry		
Haricots verts à l'ail		
Cantal AOP		
Beignet au chocolat		
<b> VENDREDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		7-mars
Salade coleslaw		
Tarte aux poireaux		
Blé CE2		
Petit-suisse aromatisé		
Fruit de saison HVE		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe à l'oignon		8-mars
Betteraves rouges HVE à l'échalote		
Galette de soja sauce poivre		
Purée BIO		
Rondelé BIO		
Fromage blanc aux fruits BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef le pozole (pois chiche)		9-mars
Carottes râpées BIO vinaigrette		
Falafels sauce forestière		
Légumes d'hiver		
Bleu d'Auvergne AOP		
Gâteau du Chef au citron		

***A rendre pour le VENDREDI 20 FEVRIER***