

Du 10 au 16 mars 2025		NORMAL		SEMAINE 11		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes	10-mars	Potage du Chef aux légumes				
Crudités Argeteuil		Crudités Argeteuil				
Rôti de dinde sauce estragon		Cassolette de poisson aux moules				
Trio de légumes		Riz de Camarque IGP au curry				
Mimolette BIO		Mimolette BIO				
Yaourt fermier fraise	Yaourt fermier fraise					
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges	11-mars	Velouté d'asperges				
Rosette		Rosette				
Côte de porc sauce Dubarry		Filet de poulet à la crème				
Semoule BIO		Légumes d'hiver				
Petit-suisse nature BIO		Petit-suisse nature BIO				
Compote de pommes coings	Compote de pommes coings					
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte	12-mars	Potage du Chef à la carotte				
Chou rouge HVE vinaigrette		Chou rouge HVE vinaigrette				
Palette à la diable		Emincé de bœuf sauce mironton				
Coquillettes IGP		Brocolis BIO à l'anglaise				
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes	13-mars	Velouté de légumes				
Terrine de légumes tricolore		Terrine de légumes tricolore				
Sauté de bœuf sauce cidre		Saucisse de Toulouse				
Chou-fleur BIO à la crème		Lentilles HVE aux oignons				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Canelés	Canelés					
		Vendredi			A	B
Soupe de poisson méditerranée	14-mars	Soupe de poisson méditerranée				
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons				
Filet de colin MSC sauce citronnée		Escalope de volaille sauce aux herbes				
Riz de Camarque IGP aux poivrons		Trio de légumes d'hiver				
Yaourt fraise BIO		Yaourt fraise BIO				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles	15-mars	Bouillon de légumes vermicelles				
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette				
Cuisse de poulet sauce basquaise		Paleron de bœuf sauce tomate				
Poêlée de légumes BIO		Coquillettes BIO				
Vache picon		Vache picon				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry	16-mars	Potage du Chef Dubarry				
Salade Sofia		Salade Sofia				
Rognons de bœuf sauce libanaise		Boulettes d'agneau sauce paprika				
Purée de brocolis BIO		Blé CE2				
Livarot AOP		Livarot AOP				
Eclair au café	Eclair au café					

**A rendre pour le VENDREDI 28 FEVRIER**

Du 10 au 16 mars 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 11	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes		
Crudités Arqenteuil			Crudités Arqenteuil		
Rôti de dinde au jus			Cassolette de poisson aux moules		
Trio de légumes		10-mars	Riz de Camarque IGP au curry		
Crème dessert café			Crème dessert café		
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges		
Céleri rémoulade			Céleri rémoulade		
Côte de porc			Filet de poulet		
Semoule BIO		11-mars	Légumes d'hiver		
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO		
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte		
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette		
Aiguillettes de poulet			Emincé de bœuf		
Coquillettes IGP		12-mars	Brocolis BIO à l'anglaise		
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Velouté de légumes			Velouté de légumes		
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore		
Sauté de bœuf			Galette de pois chiche BIO		
Chou-fleur BIO à la crème		13-mars	Lentilles HVE aux oignons		
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron		
Canelés			Canelés		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée		
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons		
Filet de colin MSC			Escalope de volaille		
Riz de Camarque IGP aux poivrons		14-mars	Trio de légumes d'hiver		
Yaourt fraise BIO			Yaourt fraise BIO		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles		
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette		
Cuisse de poulet			Paleron de bœuf		
Poêlée de légumes BIO		15-mars	Coquillettes BIO		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry		
Salade Sofia			Salade Sofia		
Rognons de bœuf			Boulettes d'agneau		
Purée de brocolis BIO		16-mars	Blé CE2		
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO		
Eclair au café			Eclair au café		

**A rendre pour le VENDREDI 28 FEVRIER**

Du 10 au 16 mars 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 11		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Crudités Argeteuil			Crudités Argeteuil			
Rôti de dinde sauce estragon			Cassolette de poisson aux moules			
Trio de légumes	10-mars		Riz de Camarque IGP au curry			
Mimolette BIO			Mimolette BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Rosette			Rosette			
Côte de porc sauce Dubarry			Filet de poulet à la crème			
Semoule BIO	11-mars		Légumes d'hiver			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Compote de pommes coings			Compote de pommes coings			
MENU A		Mercredi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Palette à la diable			Emincé de bœuf sauce mironton			
Coquillettes IGP	12-mars		Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Terrine de légumes tricolore			Terrine de légumes tricolore			
Sauté de bœuf au cidre			Saucisse de Toulouse			
Chou-fleur BIO à la crème	13-mars		Lentilles HVE aux oignons			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Cake citron			Cake citron			
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Filet de colin MSC sauce citronnée			Escalope de volaille sauce aux herbes			
Riz de Camarque IGP aux poivrons	14-mars		Trio de légumes d'hiver			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Cuisse de poulet sauce basquaise			Paleron de bœuf sauce tomate			
Poêlée de légumes BIO	15-mars		Coquillettes BIO			
Vache picon			Vache picon			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Rognons de bœuf sauce libanaise			Boulettes d'agneau sauce paprika			
Purée de brocolis BIO	16-mars		Blé CE2			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

*A rendre pour le VENDREDI 28 FEVRIER*

Du 10 au 16 mars 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 11
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux légumes		10-mars
Crudités Argenteuil		
Boulettes de soja sauce estragon		
Trio de légumes		
Mimolette BIO		
Yaourt fermier fraise		
<b>MARDI</b>		
Velouté d'asperges		11-mars
Céleri rémoulade		
Œufs durs (local) sauce béchamel		
Semoule BIO		
Petit-suisse nature BIO		
Compote de pommes coings		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef à la carotte		12-mars
Chou rouge HVE vinaigrette		
Tarte au trois fromages		
Coquillettes IGP		
Yaourt aromatisé BIO		
Fruit de saison HVE		
<b>JEUDI</b>		
Velouté de légumes		13-mars
Terrine de légumes tricolore		
Galette de soja sauce cidre		
Chou-fleur BIO à la crème		
Emmental BIO		
Canelés		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe de poisson méditerranéenne		14-mars
Salade verte aux croûtons		
Feuilleté chèvre		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Yaourt fraise BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Bouillon de légumes vermicelles		15-mars
Poireaux vinaigrette		
Omelette aux oignons		
Poêlée de légumes BIO		
Vache picon		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef Dubarry		16-mars
Salade Sofia		
Boulettes de soja sauce libanaise		
Purée de brocolis BIO		
Livarot AOP		
Eclair au café		

***A rendre pour le VENDREDI 28 FEVRIER***