

Du 17 au 23 mars 2025		NORMAL		SEMAINE 12	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>SAINT PATRICK</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron	17-mars	Potage du Chef au potiron	Potage du Chef au potiron		
Salade Irlandaise		Salade Irlandaise	Salade Irlandaise		
Paupiette de dinde sauce aux pruneaux		Carbonade flamande	Carbonade flamande		
Choux de Bruxelles		Frites au four CE2	Frites au four CE2		
Edam BIO		Edam BIO	Edam BIO		
Salambo	Salambo	Salambo			
<b>Mardi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Bouillon de poule vermicelles	18-mars	Bouillon de poule vermicelles	Bouillon de poule vermicelles		
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron	Céleri BIO au citron		
Emincé de bœuf à la hongroise		Sauté de porc au lait de coco	Sauté de porc au lait de coco		
Pommes vapeur		Julienne de légumes	Julienne de légumes		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO	Chanteneige BIO		
Compote de pommes bananes BIO	Compote de pommes bananes BIO	Compote de pommes bananes BIO			
<b>Mercredi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux épinards	19-mars	Potage du Chef aux épinards	Potage du Chef aux épinards		
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail		
Sauté de dinde à la moutarde		Filet de hoki MSC sauce hollandaise	Filet de hoki MSC sauce hollandaise		
Chou-fleur persillé		Riz de Camarque IGP aux oignons	Riz de Camarque IGP aux oignons		
Cantal AOP		Cantal AOP	Cantal AOP		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
<b>Jeudi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Soupe chinoise	20-mars	Soupe chinoise	Soupe chinoise		
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse	Demi pamplemousse		
Jambon sauce au porto		Rôti de dindonneau sauce indienne	Rôti de dindonneau sauce indienne		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Purée BIO	Purée BIO		
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise	Yaourt fermier framboise		
Chausson aux pommes	Chausson aux pommes	Chausson aux pommes			
<b>Vendredi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage aux légumes	21-mars	Potage aux légumes	Potage aux légumes		
Salade de haricots verts BIO vinaigrette		Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Salade de haricots verts BIO vinaigrette		
Moules à la crème		Emincé de volaille sauce tajine abricots	Emincé de volaille sauce tajine abricots		
Frites au four CE2		Carottes au jus	Carottes au jus		
Emmental BIO		Emmental BIO	Emmental BIO		
Mousse à la crème de marrons	Mousse à la crème de marrons	Mousse à la crème de marrons			
<b>Samedi</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Velouté à la tomate	22-mars	Velouté à la tomate	Velouté à la tomate		
Chou blanc BIO aux raisins		Chou blanc BIO aux raisins	Chou blanc BIO aux raisins		
Escalope viennoise		Accras de morue mayonnaise	Accras de morue mayonnaise		
Haricots beurre CE2 à la tomate		Tortis HVE à la tomate	Tortis HVE à la tomate		
Liégeois chocolat		Liégeois chocolat	Liégeois chocolat		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
<b>Dimanche</b>		<b>A</b>	<b>B</b>		
Potage du Chef aux poireaux	23-mars	Potage du Chef aux poireaux	Potage du Chef aux poireaux		
Pâté de campagne		Pâté de campagne	Pâté de campagne		
Foies de poulet sauce forestière		Rôti de bœuf à la gardienne	Rôti de bœuf à la gardienne		
Blé CE2		Poêlée de légumes BIO	Poêlée de légumes BIO		
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP	Gorgonzola AOP		
Cake du Chef pomme whisky	Cake du Chef pomme whisky	Cake du Chef pomme whisky			

**A rendre pour le VENDREDI 07 MARS**

Du 17 au 23 mars 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 12		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron		17-mars	Potage du Chef au potiron			
Salade Irlandaise			Salade Irlandaise			
Paupiette de dinde			Sauté de bœuf			
Choux de Bruxelles			Frites au four CE2			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Salambo			Salambo			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles		18-mars	Bouillon de poule vermicelles			
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron			
Emincé de bœuf			Sauté de porc			
Pommes vapeur			Julienne de légumes			
Fromage blanc noix de coco			Fromage blanc noix de coco			
Compote de pommes bananes BIO			Compote de pommes bananes BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards		19-mars	Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Sauté de dinde			Filet de hoki MSC			
Chou-fleur persillé			Riz de Camarque IGP			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise		20-mars	Soupe chinoise			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Jambon braisé au jus			Rôti de dindonneau			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Purée BIO			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage aux légumes		21-mars	Potage aux légumes			
Salade de haricots verts BIO vinaigrette			Salade de haricots verts BIO vinaigrette			
Moules à la crème			Sauté de volaille			
Frites au four CE2			Carottes au jus			
Fromage blanc vanille			Fromage blanc vanille			
Mousse à la crème de marrons			Mousse à la crème de marrons			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate		22-mars	Velouté à la tomate			
Chou blanc BIO aux raisins			Chou blanc BIO aux raisins			
Escalope viennoise			Accras de morue mayonnaise			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Tortis HVE			
Liégeois chocolat			Liégeois chocolat			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux		23-mars	Potage du Chef aux poireaux			
Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			Betteraves rouges HVE vinaigre balsamique			
Foies de poulet			Rôti de bœuf			
Blé CE2			Poêlée de légumes BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Cake du Chef pomme whisky			Cake du Chef pomme whisky			

**A rendre pour le VENDREDI 07 MARS**

Du 17 au 23 mars 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 12	
MENU A		Lundi	SAINT PATRICK	A	B
Potage du Chef au potiron	17-mars	Potage du Chef au potiron	Potage du Chef au potiron		
Salade Irlandaise		Salade Irlandaise	Salade Irlandaise		
Paupiette de dinde sauce aux pruneaux		Carbonade flamande	Carbonade flamande		
Choux de Bruxelles		Frites au four CE2	Frites au four CE2		
Edam BIO		Edam BIO	Edam BIO		
Madeleine	Madeleine	Madeleine			
		Mardi		A	B
Bouillon de poule vermicelles	18-mars	Bouillon de poule vermicelles	Bouillon de poule vermicelles		
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron	Céleri BIO au citron		
Emincé de bœuf à la hongroise		Sauté de porc au lait de coco	Sauté de porc au lait de coco		
Pommes vapeur		Julienne de légumes	Julienne de légumes		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO	Chanteneige BIO		
Compote de pommes bananes BIO	Compote de pommes bananes BIO	Compote de pommes bananes BIO			
		Mercredi		A	B
Potage du Chef aux épinards	19-mars	Potage du Chef aux épinards	Potage du Chef aux épinards		
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail		
Sauté de dinde à la moutarde		Filet de hoki MSC sauce hollandaise	Filet de hoki MSC sauce hollandaise		
Chou-fleur persillé		Riz de Camarque IGP aux oignons	Riz de Camarque IGP aux oignons		
Cantal AOP		Cantal AOP	Cantal AOP		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
		Jeudi		A	B
Soupe chinoise	20-mars	Soupe chinoise	Soupe chinoise		
Demi pamplemousse		Demi pamplemousse	Demi pamplemousse		
Jambon sauce au porto		Rôti de dindonneau sauce indienne	Rôti de dindonneau sauce indienne		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Purée BIO	Purée BIO		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature	Yaourt fermier nature		
Cake cacao	Cake cacao	Cake cacao			
		Vendredi		A	B
Potage aux légumes	21-mars	Potage aux légumes	Potage aux légumes		
Salade de haricots verts BIO vinaigrette		Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Salade de haricots verts BIO vinaigrette		
Moules à la crème		Emincé de volaille sauce tajine abricots	Emincé de volaille sauce tajine abricots		
Frites au four CE2		Carottes au jus	Carottes au jus		
Emmental BIO		Emmental BIO	Emmental BIO		
Compote de pommes fraises	Compote de pommes fraises	Compote de pommes fraises			
		Samedi		A	B
Velouté à la tomate	22-mars	Velouté à la tomate	Velouté à la tomate		
Chou blanc BIO aux raisins		Chou blanc BIO aux raisins	Chou blanc BIO aux raisins		
Escalope viennoise		Accras de morue mayonnaise	Accras de morue mayonnaise		
Haricots beurre CE2 à la tomate		Tortis HVE à la tomate	Tortis HVE à la tomate		
Tartare		Tartare	Tartare		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
		Dimanche		A	B
Potage du Chef aux poireaux	23-mars	Potage du Chef aux poireaux	Potage du Chef aux poireaux		
Pâté de campagne		Pâté de campagne	Pâté de campagne		
Foies de poulet sauce forestière		Rôti de bœuf à la gardianne	Rôti de bœuf à la gardianne		
Blé CE2		Poêlée de légumes BIO	Poêlée de légumes BIO		
Gorgonzola AOP		Gorgonzola AOP	Gorgonzola AOP		
Cake du Chef pomme whisky	Cake du Chef pomme whisky	Cake du Chef pomme whisky			

**A rendre pour le VENDREDI 07 MARS**

<b>Du 17 au 23 mars 2025</b>	<b>VEGETARIEN</b>	<b>SEMAINE 12</b>
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef au potiron		17-mars
Friand au fromage		
Croquette de maïs		
Choux de Bruxelles		
Edam BIO		
Salambo		
<b>MARDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		18-mars
Cèleri BIO au citron		
Galette de soja sauce hongroise		
Pommes vapeur		
Chanteneige BIO		
Compote de pommes bananes BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		19-mars
Salade de pommes de terre persillée		
Tarte aux légumes du soleil		
Chou-fleur persillé		
Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>JEUDI</b>		
Soupe chinoise		20-mars
Demi pamplemousse		
Galette de soja sauce à l'indienne		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Yaourt fermier framboise		
Chausson aux pommes		
<b>VENDREDI</b>		
Potage aux légumes		21-mars
Salade de haricots verts BIO vinaigrette		
Omelette au fromage		
Frites au four CE2		
Emmental BIO		
Mousse à la crème de marrons		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté à la tomate		22-mars
Chou blanc BIO aux raisins		
Risotto forestière		
PLAT COMPLET		
Liégeois chocolat		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux poireaux		23-mars
Salade coleslaw		
Feuilleté au chèvre		
Poêlée de légumes BIO		
Gorgonzola AOP		
Cake du Chef pomme whisky		

***A rendre pour le VENDREDI 07 MARS***