

Du 24 au 30 mars 2025		NORMAL		SEMAINE 13		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil Cuisse de poulet rôtie sauce au jus Poêlée maraîchère Munster AOP Fruit de saison BIO	24-mars	Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil Paupiette de poisson sauce normande Boulgour BIO Munster AOP Fruit de saison BIO				
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Velouté au bolet Chou-fleur BIO sauce cocktail Filet de lieu MSC sauce Orly Pommes vapeur persillées Gouda BIO Compote de pommes abricots BIO	25-mars	Velouté au bolet Chou-fleur BIO sauce cocktail Jambon braisé au jus Poêlée de légumes Gouda BIO Compote de pommes abricots BIO				
MENU A		Mercredi	MENU B		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone Céleri râpé BIO sauce rose Emincé de porc à l'ancienne Salsifis à la crème Yaourt fermier sucré Fruit de saison HVE	26-mars	Potage du Chef brocoli et mascarpone Céleri râpé BIO sauce rose Quenelles de poisson sauce aurore Riz pilaf Yaourt fermier sucré Fruit de saison HVE				
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Velouté de légumes Salade de riz au surimi MSC Langue de bœuf sauce piquante Farfalles BIO Fromage blanc sucré BIO Chou vanille	27-mars	Velouté de légumes Salade de riz au surimi MSC Sauté de dinde sauce curry Petits pois à l'étuvée Fromage blanc sucré BIO Chou vanille				
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Soupe à l'oignon Radis croc sel Lieu MSC sauce tomate basilic Riz de Camarque IGP à la tomate Saint-paulin Petits-suisses aromatisés BIO	28-mars	Soupe à l'oignon Radis croc sel Rognons de bœuf sauce moutarde Purée de patate douce Saint-paulin Petits-suisses aromatisés BIO				
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Soupe minestrone Saucisson sec Rôti de bœuf sauce pêche Haricots verts BIO à l'ail Triangle des alpes piémontaises BIO Fruit de saison HVE	29-mars	Soupe minestrone Saucisson sec Cuisse de poulet rôtie sauce jus Carottes Vichy Triangle des alpes piémontaises BIO Fruit de saison HVE				
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade de crudités emmental Blanquette de volaille Purée de patate douce Saint-nectaire AOP Paris-Brest	30-mars	Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade de crudités emmental Langue de bœuf sauce tomate Haricots beurre CE2 persillés Saint-nectaire AOP Paris-Brest				

A rendre pour le VENDREDI 14 MARS

Du 24 au 30 mars 2025		SANS SEL		SEMAINE 13	
MENU A		Lundi	MENU B		
					A
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes		
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Cuisse de poulet rôtie			Paupiette de poisson		
Poêlée maraîchère		24-mars	Boulgour BIO		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mardi			A
Velouté au bolet			Velouté au bolet		
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Filet de lieu MSC			Rôti de porc		
Pommes vapeur		25-mars	Poêlée de légumes		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO		
		Mercredi			A
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose		
Emincé de porc			Quenelles de poisson		
Salsifis à la crème		26-mars	Riz pilaf		
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Jeudi			A
Velouté de légumes			Velouté de légumes		
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC		
Langue de bœuf			Sauté de dinde		
Farfalles BIO		27-mars	Petits pois à l'étuvée		
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO		
Chou vanille			Chou vanille		
		Vendredi			A
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Radis			Radis		
Lieu MSC			Rognons de bœuf		
Riz de Camarque IGP à la tomate		28-mars	Purée de patate douce		
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
		Samedi			A
Soupe minestrone			Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge		
Rôti de bœuf			Cuisse de poulet		
Haricots verts BIO à l'ail		29-mars	Carottes Vichy		
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Dimanche			A
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pommes de terre		
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise		
Blanquette de volaille			Langue de bœuf		
Purée de patate douce		30-mars	Haricots beurre CE2		
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO		
Paris-Brest			Paris-Brest		

A rendre pour le VENDREDI 14 MARS

Du 24 au 30 mars 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 13	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil Cuisse de poulet rôtie sauce au jus Poêlée maraîchère Munster AOP Fruit de saison BIO	24-mars	Potage du Chef aux légumes Carottes râpées BIO au cerfeuil Paupiette de poisson sauce normande Boulgour BIO Munster AOP Fruit de saison BIO			
Velouté au bolet Chou-fleur BIO sauce cocktail Filet de lieu MSC sauce Orly Pommes vapeur persillées Gouda BIO Compote de pommes BIO	25-mars	Velouté au bolet Chou-fleur BIO sauce cocktail Jambon braisé au jus Poêlée de légumes Gouda BIO Compote de pommes BIO			
Potage du Chef brocoli et mascarpone Céleri râpé BIO sauce rose Emincé de porc à l'ancienne Salsifis à la crème Yaourt fermier nature Fruit de saison HVE	26-mars	Potage du Chef brocoli et mascarpone Céleri râpé BIO sauce rose Quenelles de poisson sauce aurore Riz pilaf Yaourt fermier nature Fruit de saison HVE			
Velouté de légumes Salade de riz au surimi MSC Langue de bœuf sauce piquante Farfalles BIO Fromage blanc nature BIO Cake framboise	27-mars	Velouté de légumes Salade de riz au surimi MSC Sauté de dinde sauce curry Petits pois à l'étuvée Fromage blanc nature BIO Cake framboise			
Soupe à l'oignon Radis croc sel Lieu MSC sauce tomate basilic Riz de Camarque IGP à la tomate Saint-paulin Petits-suisses natures BIO	28-mars	Soupe à l'oignon Radis croc sel Rognons de bœuf sauce moutarde Purée de patate douce Saint-paulin Petits-suisses natures BIO			
Soupe minestrone Saucisson sec Rôti de bœuf sauce pêche Haricots verts BIO à l'ail Triangle des alpes piémontaises BIO Fruit de saison HVE	29-mars	Soupe minestrone Saucisson sec Cuisse de poulet rôtie sauce jus Carottes Vichy Triangle des alpes piémontaises BIO Fruit de saison HVE			
Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade de crudités emmental Blanquette de volaille Purée de patate douce Saint-nectaire AOP Forêt noire	30-mars	Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade de crudités emmental Langue de bœuf sauce tomate Haricots beurre CE2 persillés Saint-nectaire AOP Forêt noire			

A rendre pour le VENDREDI 14 MARS

Du 24 au 30 mars 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 13
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		24-mars
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Omelette aux oignons		
Poêlée maraîchère		
Munster AOP		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Velouté au bolet		25-mars
Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Galette de soja au jus		
Pommes vapeur persillées		
Gouda BIO		
Compote de pommes abricots BIO		
MERCREDI		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		26-mars
Céleri râpé BIO sauce rose		
Boulettes de soja sauce à l'ancienne		
Salsifis à la crème		
Yaourt fermier sucré		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Velouté de légumes		27-mars
Carottes râpées mimosa		
Tarte aux trois fromages		
Farfalles BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Chou vanille		
 VENDREDI		
Soupe à l'oignon		28-mars
Radis croc sel		
Quenelles lyonnaises sauce tomate basilic		
Riz de Camargue IGP à la tomate		
Saint-paulin		
Petits-suisses aromatisés BIO		
SAMEDI		
Soupe minestrone		29-mars
Salade coleslaw rouge		
Galette de soja sauce dijonnaise		
Haricots verts BIO à l'ail		
Triangles des alpes piémontaises BIO		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		30-mars
Salade de crudités emmental		
Galette de pois chiche BIO		
Purée de patate douce		
Saint-nectaire AOP		
Paris-Brest		

A rendre pour le VENDREDI 14 MARS