

Du 31 mars au 06 avril 2025		NORMAL		SEMAINE 14		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés		31-mars	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine de poulet pruneaux et amandes			Cassolette de poisson sauce tomate			
Légumes tajine			Riz de Camarque IGP à la tomate			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron				
		Mardi			A	B
Soupe chinoise		1-avr.	Soupe chinoise			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de dinde sauce basquaise			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Purée BIO			Epinards à la crème BIO			
Chanteneige			Chanteneige			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte		2-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Salade de riz			Salade de riz			
Andouillette grillée			Fricadelle sauce tomate			
Brocolis à l'anglaise			Pommes rissolées			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes		3-avr.	Velouté de légumes			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Foies de poulet sauce poivre			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Edam BIO			Edam BIO			
Chausson aux pommes		Chausson aux pommes				
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		4-avr.	Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
Julienne de légumes			Semoule BIO			
Yaourt brassé BIO			Yaourt brassé BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		5-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf sauce poivre			Sauté de dinde sauce catalane			
Blé CE2 pilaf			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Vache picon			Vache picon			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		6-avr.	Potage du Chef aux épinards			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Jambon sauce brune			Sauté de bœuf sauce braisée			
Poêlée de choux de Bruxelles			Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Eclair au chocolat		Eclair au chocolat				

A rendre pour le VENDREDI 21 MARS

Du 31 mars au 06 avril 2025		SANS SEL		SEMAINE 14		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine de poulet pruneaux et amandes		31-mars	Cassiolette de poisson			
Légumes tajine			Riz de Camarque IGP			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade champêtre			Salade champêtre			
Rôti de dinde		1-avr.	Aiguillettes de poulet			
Purée BIO			Epinards à la crème BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade de riz			Salade de riz			
Sauté de volaille		2-avr.	Fricadelle			
Brocolis à l'anglaise			Pommes rissolées			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf		3-avr.	Foies de poulet			
Riz Créole			Carottes BIO braisées			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Chausson aux pommes			Chausson aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC		4-avr.	Côte de porc			
Julienne de légumes			Semoule BIO			
Yaourt brassé BIO			Yaourt brassé BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf		5-avr.	Sauté de dinde			
Blé CE2 pilaf			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Jambon braisé au jus		6-avr.	Sauté de bœuf			
Poêlée de choux de Bruxelles			Purée BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Eclair au chocolat			Eclair au chocolat			

A rendre pour le VENDREDI 21 MARS

Du 31 mars au 06 avril 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 14		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Tajine de poulet pruneaux et amandes			Cassolette de poisson sauce tomate			
Légumes tajine	31-mars		Riz de Camarque IGP à la tomate			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Mardi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de dinde sauce basquaise			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Purée BIO	1-avr.		Epinards à la crème BIO			
Chanteneige			Chanteneige			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade de riz			Salade de riz			
Andouillette grillée			Fricadelle sauce tomate			
Brocolis à l'anglaise	2-avr.		Pommes rissolées			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Foies de poulet sauce poivre			
Riz créole	3-avr.		Carottes BIO braisées			
Edam BIO			Edam BIO			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
Julienne de légumes	4-avr.		Semoule BIO			
Yaourt brassé nature BIO			Yaourt brassé nature BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			Betteraves rouges HVE à la vinaigrette			
Rôti de bœuf sauce poivre			Sauté de dinde sauce catalane			
Blé CE2 pilaf	5-avr.		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Vache picon			Vache picon			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Chou blanc HVE à l'ananas			Chou blanc HVE à l'ananas			
Jambon sauce brune			Sauté de bœuf sauce braisée			
Poêlée de choux de Bruxelles	6-avr.		Purée BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 21 MARS

Du 31 mars au 06 avril 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 14
LUNDI		
Potage du Chef aux pois cassés		31-mars
Salade trois couleurs		
Falafels sauce pruneaux		
Légumes tajine		
Emmental BIO		
Yaourt fermier citron		
MARDI		
Soupe chinoise		1-avr.
Salade champêtre		
Galette de soja sauce basquaise		
Purée BIO		
Chanteneige		
Compote de pommes BIO		
MERCREDI		
Potage du Chef à la carotte		2-avr.
Salade de riz		
Crousti au fromage		
Brocolis à l'anglaise		
Fromage blanc sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Velouté de légumes		3-avr.
Salade coleslaw BIO		
Boulettes de soja sauce charcutière		
Riz créole		
Edam BIO		
Chausson aux pommes		
VENDREDI		
Soupe tomate vermicelles		4-avr.
Salade Sofia		
Nuggets de blé et ketchup		
Julienne de légumes		
Yaourt brassé BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe au cresson		5-avr.
Betteraves rouges HVE à la vinaigrette		
Falafels sauce poivre		
Blé CE2 pilaf		
Vache picon		
Fromage blanc aux fruits BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux épinards		6-avr.
Chou blanc HVE à l'ananas		
Friand au fromage		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Cantal AOP		
Eclair au chocolat		

A rendre pour le VENDREDI 21 MARS