

**MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 3 mars 2025	mar. 4 mars 2025	mer. 5 mars 2025	jeu. 6 mars 2025	ven. 7 mars 2025	sam. 8 mars 2025	dim. 9 mars 2025
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

**MENU A**

SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE NAVET	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BETTERAVES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CÉLÉRI
CROC'LAIT	SAMOS	VACHE PICON	CHANTENEIGE	FRAIDOU	MINI CABRETTE	FAISSELLE
COMPOTE POMME COING	CARRÉ FRAMBOISE	FLAN VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE	PURÉE DE POMME	COMPOTE POMME CASSIS	CARRÉ CHOCOLAT

**MENU B**


**SOIR**

CRÈME DE POTIRON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE CHOISY	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS
MOUSSE AU CITRON	YAOURT NATURE & SUCRE	PURÉE POMME POIRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME PÊCHE	CRÈME AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 10 mars 2025	mar. 11 mars 2025	mer. 12 mars 2025	jeu. 13 mars 2025	ven. 14 mars 2025	sam. 15 mars 2025	dim. 16 mars 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	POULET À LA MOUTARDE	OSSO BUCCO DE VEAU
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE PANAIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE BLANC	TARTARE NATURE	VACHE PICON	CARRÉ PRÉSIDENT	FRAIDOU	BREBISCRÈME	FROMAGE BLANC
	COMPOTE POMME PÊCHE	FLAN VANILLE	CARRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	PURÉE POMME POIRE	COMPOTE POMME PÊCHE	CARRÉ FRAMBOISE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE CRÉCY	BOUILLON DE VERMICELLES	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE DE POISSON
	ILE FLOTTANTE	PURÉE DE POMME	COMPOTE POMME PRUNEAUX	YAOURT NATURE & SUCRE	CRÈME CAMEL	FAISSELLE	COMPOTE POMME MANGUE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 17 mars 2025	mar. 18 mars 2025	mer. 19 mars 2025	jeu. 20 mars 2025	ven. 21 mars 2025	sam. 22 mars 2025	dim. 23 mars 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIERE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE PANAIS
BREBISCRÈME	KIRI	MINI CABRETTE	VACHE PICON	SAMOS	TARTARE NATURE	FAISSELLE
CARRÉ CHOCOLAT	PURÉE DE POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	ILE FLOTTANTE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CARRÉ FRAMBOISE

**MENU B**


**SOIR**

VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE AU POIREAUX	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
COMPOTE POMME FRAISE	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC	FAISSELLE	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE POMME COING

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 24 mars 2025	mar. 25 mars 2025	mer. 26 mars 2025	jeu. 27 mars 2025	ven. 28 mars 2025	sam. 29 mars 2025	dim. 30 mars 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	POULET À LA MOUTARDE	OSSO BUCCO DE VEAU
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE NAVET	PURÉE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CÉLERI	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	RONDELÉ NATURE	ST MÔRET	FROMAGE BLANC & SUCRE	CROC'LAIT	FRAIDOU	BREBISCRÈME	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME COING	PURÉE POMME POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT	CARRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CARRÉ ABRICOT

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE PAYSAN	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERTS PRÈS
	YAOURT NATURE	CRÈME AUX ŒUFS	FLAN CAMEL	PURÉE DE POMME	YAOURT NATURE & SUCRE	MOUSSE AU CAFÉ	FAISSELLE