

**MENUS NORMAL (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**

CREVETTES SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES	EMINCÉ D'ENDIVES	CROISILLON AU CHEVRE	SALADE ICEBERG	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
BŒUF MODE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	RÔTI DE DINDE LBR SAUCE FERRIÈRE	OMELETTE BIO AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	TAJINE DE VEAU OLIVES ET CITRON	BLANQUETTE DE DINDE
POLENTA	EPINARDS HACHÉS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE SEMI-COMPLÈTE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET DE COLZA	SEMOULE	BLETTES BRAISÉES
CAMEMBERT	MIMOLETTE	EMMENTAL	FOURME D'AMBERT AOP	TOMME GRISE	BRIE	FAISSELLE
ORANGE	TARTE AUX POMMES	FLAN VANILLE	KIWI	PURÉE DE POMME HVE	POIRE	FLAN PÂTISSIER

**MENU B**

MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	SARDINE À L'HUILE	RADIS ROSE & BEURRE	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	BETTERAVES EN SALADE
CROQUE MONSIEUR	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU À LA HONGROISE	COLOMBO DE PORC	EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES	TARTE AUX LÉGUMES	CASSOLETTE DE LA MER
SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS	FENOUIL BRAISÉ	GNOCCHIS À LA CRÈME	FONDUE DE POIREAUX	SALADE DE MÂCHE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
GOUDA	MONTCADI	FROMAGE BLANC	EDAM	YAOURT NATURE	MINI CABRETTE	COULOMMIER
MOUSSE AU CITRON	YAOURT NATURE	PURÉE POMME POIRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE	CRÈME AU CHOCOLAT	ORANGE

**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
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME BANANE	MOUSSE AU CAFÉ	ORANGE	CRÈME CAMEL	BANANE

**MENUS NORMAL (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

MÉLI-MÉLO DE CHOUX ROUGE & BLANC	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	SALADE VERTE & MOZZARELLA	PIZZA AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
LASAGNE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS	OMELETTE NATURE	GARDIANE DE TAUREAU	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON PANÉ & CITRON	POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU À LA NŒOISE
	RIZ PILAF	CAROTTES VICHY	BROCOLIS PERSILLÉS	PETITS POIS MIJOTÉS	TAGLIATELLES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FROMAGE BLANC	EMMENTAL	ST PAULIN	CARRÉ PRÉSIDENT	LOU PASTROUN	CARRÉ DE LIGUEIL	FROMAGE BLANC
ANANAS EN SIROP	ORANGE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	BANANE	PURÉE POMME POIRE	POIRE	TARTE GRILLÉE À L'ABRICOT

**MENU B**

SALADE DE MAÏS	SALADE DE BLÉ	CŒUR D'ARTICHAUT	CHAMPIGNONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CHOU-FLEUR	FEUILLETÉ DUBARRY
PORC AU CAMEL	EMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	BOUCHÉE À LA REINE À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE VOLAILLE	CRÊPE AU JAMBON	OMELETTE NATURE
GRATIN DE CHOU-FLEUR	POÊLÉE DE LÉGUMES	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	RIZ CRÉOLE	FLAGEOLET AU THYM	SALADE DE MÂCHE	HARICOTS BEURRES
ST NECTAIRE	MIMOLETTE	POINTE DE BRIE	TOMME GRISE	FROMAGE BLANC	EDAM	YAOURT NATURE
ILE FLOTTANTE	PURÉE DE POMME	COMPOTE POMME PRUNEAUX	YAOURT NATURE	ORANGE	FAISSELLE	BANANE

**SOIR**

POTAGE CRÉCY	BOUILLON DE VERMICELLES	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE DE POISSON
CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE POMME COING	FAISSELLE	KIWI	YAOURT NATURE	POMME

**MENUS NORMAL (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**

CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE MAÏS	SALADE ICEBERG	CROISILLON À LA SAUCISSE	ENDIVES	AVOCAT	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE FORESTIERE	FILET DE LIEU À LA BORDELAISE	EMINCÉ DE PORC SAUCE ÉCHALOTES	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE	RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS
POÊLÉE DE LÉGUMES	GNOCCHIS & SAUCE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	GRATIN D'ÉPINARDS	TORTIS TRICOLORES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL
FROMAGE BLANC	CARLINE DE L'UBAYE	POINTE DE BRIE	VACHE PICON	PORT SALUT	COULOMMIER	FAISSELLE
TARTE BOURDALOUE	POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	KIWI	ILE FLOTTANTE	POMME CUITE AU FOUR À LA CANNELLE	FAR BRETON

**MENU B**

FLAN AUX LÉGUMES	TARTE AU FROMAGE	POIREAUX	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	BETTERAVES EN SALADE	CŒUR D'ARTICHAUT
CANNELLONIS SAUCE TOMATE	OMELETTE NATURE	QUENNELLE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE OLIVES	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CORDON BLEU	TARTE À L'OIGNON	BRANDADE DE POISSON
	PURÉE DE CÉLERI	POÊLÉE MÉRIDIIONNALE	SEMOULE & SAUCE	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	
MONTCADI	ST NECTAIRE	TARTARE AIL & FINES HERBES	PETIT SUISSE	BLEU	ST PAULIN	FROMAGE BLANC
ORANGE	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME ABRICOT	PURÉE POMME POIRE	FAISSELLE	FLAN CHOCOLAT	BANANE

**SOIR**

VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE AU POIREAUX	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
POIRE	FAISSELLE	COMPOTE DE POMME	CRÈME CAFÉ	FROMAGE BLANC	FLAN CAMEL	ORANGE

**MENUS NORMAL (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

SALADE VERTE	BETTERAVES EN SALADE	RADIS ROSES & BEURRE	TARTE AUX POIREAUX	CÉLERI REMOULADE	ASPERGE	HARENG À L'HUILE
DAUBE DE BŒUF À L'ANCIENNE	SAUCISSE FAÇON ROUGAIL	POULET RÔTI LBR AU JUS	OMELETTE NATURE	PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE & CITRON	MOULES PERSILLÉES	VEAU MARENGO
CAROTTES PERSILLÉES	RIZ DE CAMARGUE IGP	PETITS POIS MIJOTÉS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	GRATIN DAUPHINOIS	FONDUE DE POIREAUX
MONTCADI	GOUDA	FROMAGE BLANC	CANTAL AOP	EDAM	BÛCHETTE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE
POIRE EN SIROP	KIWI	PURÉE POMME POIRE	ORANGE	CAKE AU CITRON	POMME	TARTE AU CHOCOLAT

**MENU B**

SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE MAÏS	SALADE DE BOULGOUR	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	MACÉDOINE VINAIGRETTE
ENDIVES GRATINÉE AU JAMBON & BÉCHAMEL	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	BOUCHÉE À LA REINE AU POISSON	PAUPIETTE DE LAPIN AUX OIGNONS	PETITS FARCIS	OMELETTE NATURE	CASSOLETTE DE LA MER
	FENOUIL BRAISÉ	SALADE VERTE	GRATIN DE BLETTES	RIZ PILAF	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ECRASÉ DE PATATES DOUCES
FRAIDOU	EDAM	BLEU	EMMENTAL	PETIT SUISSE	CARRÉ DE LIGUEIL	FAISSELLE
YAOURT NATURE	CRÈME AUX ŒUFS	FLAN CAMEL	PURÉE DE POMME	BANANE	MOUSSE AU CAFÉ	ORANGE

**SOIR**

POTAGE PAYSAN	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERTS PRÈS
FROMAGE BLANC	ILE FLOTTANTE	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT	KIWI	MOUSSE AU CITRON	BANANE