

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (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 VINAIGRETTE S/SEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	EMINCÉ D'ENDIVES	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
	BŒUF MODE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	RÔTI DE DINDE LBR SAUCE FERMIÈRE	OMELETTE BIO AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	TAJINE DE VEAU OLIVES ET CITRON	BLANQUETTE DE DINDE
	POLENTA	EPINARDS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE SEMI-COMPLÈTE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE ET DE COLZA	SEMOULE	BLETTES BRAISÉES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETITS SUISSE	FAISSELLE
	ORANGE	MADELEINE S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	KIWI	PURÉE DE POMME HVE	POIRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE

MENU B							

SOIR	CRÈME DE POTIRON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE CHOISY	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS
	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME BANANE S/SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ORANGE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (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	ASPERGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
	LASAGNE MAISON SSEL	OMELETTE NATURE	GARDIANE DE TAUREAU	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME	POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU À LA NIÇOISE
		RIZ PILAF	CAROTTES VICHY	BROCOLIS PERSILLÉS	PETITS POIS MIJOTÉS	TAGLIATELLES	POÈLÉE DE CHAMPIGNONS
	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	COMPOTE POMME ANANAS	ORANGE	PALMIER S/SUCRE	BANANE	PURÉE POMME POIRE	POIRE	MADELEINE S/SUCRE

MENU B							

SOIR	POTAGE CRÉCY	BOUILLON DE VERMICELLES	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE DE POISSON
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	COMPOTE POMME COING	FAISSELLE	KIWI	YAOURT NATURE	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (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 & VINAIGRETTE	SALADE DE MAÏS	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ	ENDIVES VINAIGRETTE	AVOCAT VINAIGRETTE	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 MADÈRE	RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS
	POÊLÉE DE LÉGUMES	GNOCCHIS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	GRATIN D'ÉPINARDS S/FROMAGE	TORTIS TRICOLORES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FAISSELLE
	CARRÉ CACAO S/SUCRE	POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	KIWI	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	POMME AU FOUR NATURE	PALMIER S/SUCRE

MENU B							

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 S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	FROMAGE BLANC	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ORANGE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (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	POIREAUX VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	ASPERGE VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
DAUBE DE BŒUF À L'ANCIENNE	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	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 S/FROMAGE	FONDUE DE POIREAUX
PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
POIRE AU NATUREL	KIWI	PURÉE POMME POIRE	ORANGE	MADELEINE S/SUCRE	POMME	CARRÉ CACAO S/SUCRE

MENU B

SOIR

POTAGE PAYSAN	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERTS PRÈS
FROMAGE BLANC	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	COMPOTE POMME ABRICOT S/SUCRE	KIWI	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	BANANE