

MENUS PAUVRE 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 SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	EMINCÉ D'ENDIVES	CROISILLON AU CHEVRE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE
	BŒUF MODE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & 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
	CAMEMBERT	MIMOLETTE	EMMENTAL	FOURME D'AMBERT AOP	TOMME GRISE	BRIE	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 GRATINÉE	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 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	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	SALADE VERTE & MOZZARELLA	PIZZA AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
LASAGNE DE BŒUF	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 NIÇOISE
PRÉPARÉ PAR NOS CHEFS	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
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 GRATINÉE	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 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 VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CROISILLON À LA SAUCISSE	ENDIVES VINAIGRETTE	AVOCAT VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE
	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 & 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
	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 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	TARTE AUX POIREAUX	CÉLERI REMOULADE	ASPERGE VINAIGRETTE	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 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 & PANAI	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