



# Menus Semaine 11



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 13 mars

Céleri rémoulade  
Crispy de poulet   
Sur lit de piperade  
Riz créole   
Gâteau marbré

## Mardi 14 mars

Crêpe aux champignons  
Boulettes de bœuf   
Purée de Pdt & panais  
Fruit 






## Mardi 14 mars

Crêpe aux champignons  
Galette quinoa à la provençale  
Purée de Pdt & panais  
Fruit 

**Bon Appétit**



## Jeudi 16 mars

Salade verte  
Saucisses - lentilles    
Carottes en persillade   
Dany au chocolat

## Vendredi 17 mars

Rillettes  
Paupiette de la mer  
& champignons  
Pommes noisettes  
Fromage   
Fruit

## Mercredi 15 mars

Pizza aux 3 fromages  
Garniture Choucroute   
Choucroute  
Pommes vapeur  
Petit suisse   
Salade de fruits frais



# Menus Semaine 12

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 20 mars

Feuilleté de colin  
au beurre blanc

Pâtes à la bolognaise

Fromage

Fruit



## Mardi 21 mars

Macédoine de légumes

Rôti de porc à la moutarde

Epinards à la crème

Boullgour

Gâteau marbré au chocolat



## Mardi 21 mars

Macédoine de légumes

Pavé méridionale

Epinards à la crème

Boullgour

Gâteau marbré au chocolat



**Bon Appétit**

## Jeudi 23 mars

Pamplemousse

Cordon bleu

Petits pois & carottes

Fromage à tartiner

Compote pomme – mangue



## Mercredi 22 mars

Betteraves en vinaigrette

Saucisse de Strasbourg

Brocolis en persillade

Frites

Fromage blanc, miel & fruits secs



## Vendredi 24 mars

Salade verte & emmental

Filet de grenadier bleu pané

Haricots verts

Purée de pois cassés

Flan à la pistache



Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes




Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

# Menus Semaine 13

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 27 mars

- Œuf mayonnaise
- Sauté de porc à l'ananas  
- Champignons persillés
- Semoule
- Crème dessert au chocolat 

## Mardi 28 mars

- Poireaux en vinaigrette
- Daube de bœuf  
- Carottes Vichy
- Coquillettes
- Fromage 
- Fruit 





## Mardi 28 mars


- Poireaux en vinaigrette
- Daube veggie
- Carottes Vichy
- Coquillettes
- Fromage
- Fruit

**Bon Appétit**



## Jeudi 30 mars

- Pâté de campagne
- Cuisse de poulet rôti 
- Trio de fleurettes
- Haricots blancs au jus
- Fromage à tartiner 
- Salade de fruits frais

## Mercredi 29 mars

- Salade coleslaw
- Potatoes burger
- Salade verte 
- Fromage
- Brownie

## Vendredi 31 mars

- Terrine de légumes
- Dos de colin vapeur 
- Ratatouille
- Riz créole
- Yaourt à boire 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.