



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 03 Mar

MARDI | 04 Mar

MERCREDI | 05 Mar

JEUDI | 06 Mar

VENDREDI | 07 Mar

## DÉJEUNER

Salade verte aux croûtons

Potage de légumes

Salade de pommes de terre

Betterave vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette

Hachis Parmentier 

Rôti de dinde sauce tomate

Merguez

Couscous végétarien 

Filet de colin sauce citron 

Coquillettes gratinées

Epinards à la crème

Petits pois

Fromage frais nature

Gouda

Yaourt nature sucré

Emmental

Petit moulé

Banane

Liégeois vanille

Pomme bicolore 

Compote pommes bananes

Cake noix de coco 

## GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Jus de raisin

Petit Beurre

Moelleux bananes chocolat 

Roulé framboises

Madeleine longue

Fraidou

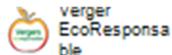
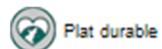
Pain et confiture de fraises

Yaourt aromatisé

Banane

Compote pommes

Pain et confiture d'abricot



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 10 Mar

MARDI | 11 Mar

MERCREDI | 12 Mar

JEUDI | 13 Mar

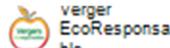
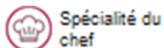
VENDREDI | 14 Mar

## DÉJEUNER

<b>Taboulé</b>	Betterave vinaigrette	Radis beurre	<b>Carottes râpées au citron</b>	<b>Coquillettes sauce cocktail</b>
<b>Omelette nature</b>	Acras de morue	Jambon épaule sauce crème	<b>Couscous poulet merguez</b>	<b>Brandade de poisson</b>
Carottes rôties	Riz	Rôti de dinde sauce tomate		
<b>Yaourt nature sucré</b>	Edam	Haricots verts	<b>Brie</b>	<b>Fondu Président®</b>
<b>Orange</b>	Poire	Fromage frais nature	<b>Gâteau fromage blanc spéculoos</b>	<b>Pomme bicolore</b>
		Cake vanille		

## GOUTER

Sirop pour goûter	Jus de pommes	Sirop pour goûter	Jus d'orange	Jus de raisin
Yaourt nature sucré	Fondu Président®	Compote pommes	Madeleine longue	Yaourt aromatisé
Sablé de Retz	Cake vanille	Pain et confiture de fraises	Orange	Cake aux pommes



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 17 Mar

MARDI | 18 Mar

MERCREDI | 19 Mar

JEUDI | 20 Mar

VENDREDI | 21 Mar

## DÉJEUNER

Poireaux vinaigrette

Coleslaw

Salade de maïs

Penne au pesto

Chou blanc vinaigrette

Penne arrabbiata 

Rôti de dinde sauce basquaise

Hot-dog de vollaile

Poulet curry

Lasagnes épinards chèvre 

Petits pois

Pommes campagnardes

Duo de haricots verts et haricots beurres

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit®

Banane

Gâteau marbré chocolat 

Compote pommes pêches

Orange

Flan vanille caramel

## GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Jus de raisin

Pain et confiture de fraises

Yaourt nature sucré

Banane

Fraidou

Compote pommes

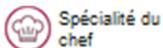
Petit Beurre

Madeleine

Brioche à la confiture d'abricot

Cake vanille 

Mini-roulé à la fraise



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 24 Mar

MARDI | 25 Mar

MERCREDI | 26 Mar

JEUDI | 27 Mar

VENDREDI | 28 Mar

## DÉJEUNER

Coleslaw	Salade verte aux croûtons	Friand au fromage	Rillettes à la sardine	Haricots verts à l'échalote
Riz, émincé de poulet sauce coco lentille corail	Roti de porc au thym	Haut de cuisse de poulet rôtie	Saucisse fumée	Omelette nature
	Rôti de dinde au jus		Saucisse de volaille	
	Haricots verts	Poireaux en béchamel	Lentilles	Purée de pommes de terre
Fondu Président®	Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes
Compote pommes bananes	Gaufre de liège	Banane	Crème dessert chocolat	Orange

## GOUTER

Sirop pour goûter	Jus de pommes	Jus d'orange	Sirop pour goûter	Jus de raisin
Petit Beurre	Moelleux au chocolat	Roulé framboises	Madeleine longue	Fraidou
Pain et confiture de fraises	Yaourt aromatisé	Banane	Compote pommes	Pain et confiture d'abricot



Plat durable



Origine France



Plat végétarien



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 31 Mar

MARDI | 01 Avr

MERCREDI | 02 Avr

JEUDI | 03 Avr

VENDREDI | 04 Avr

## DÉJEUNER

Rillettes à la sardine

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette

Radis beurre

Poireaux vinaigrette

Filet de colin sauce tomate vanillée 

Rôti de dinde sauce tomate

Cordon bleu

Haut de cuisse de poulet basquaise 

Spaghetti sauce napolitaine 

Purée de carottes et pommes de terre

Courgettes ail basilic

Pommes campagnardes locales 

Petits pois

Fraidou

Coulommiers

Edam

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Pomme bicolore 

Cake vanille 

Eclair chocolat

Stracciatella

Banane

## GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Jus de raisin

Yaourt nature sucré

Fondu Président®

Pain et confiture de fraises

Madeleine

Yaourt aromatisé

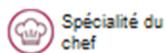
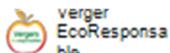
Petit Beurre

Cake vanille 

Compote pommes

Orange

Cake aux pommes 



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 07  
Avr

MARDI | 08  
Avr

MERCREDI | 09  
Avr

JEUDI | 10  
Avr

VENDREDI | 11  
Avr

## DÉJEUNER

Betterave vinaigrette

Coleslaw

Salade de maïs

Carottes râpées vinaigrette

Œufs durs mayonnaise

Torsade émincé de poulet  
sauce normande

Saumonette sauce citron

Pilons de poulet  
à l'américaine

Mignon de porc

Tarte chèvre tomate basilic

Rôti de dinde sauce tomate

Haricots verts

Farfalle

Ratatouille

Salade verte

Bûchette mi-chèvre

Emmental

Coulommiers

Yaourt aromatisé

Fondu Président®

Crème dessert chocolat

Banane

Ile flottante

Moelleux au caramel  
beurre salé

Orange

## GOUTER

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Jus de raisin

Pain et confiture de fraises

Yaourt nature sucré

Banane

Fraidou

Compote pommes

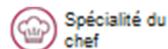
Petit Beurre

Madeleine longue

Brioche à la confiture d'abricot

Cake vanille

Mini-roulé à la fraise



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE

**Vége** LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 14 Avr

Salade verte mimolette

Couscous végétarien 

Petit moulé

Liégeois vanille

MARDI | 15 Avr

Coquillettes sauce cocktail

Emincé de poulet sauce suprême

Duo de haricots verts et haricots beurres

Fromage frais aux fruits

Pomme bicolore 

MERCREDI | 16 Avr

Radis en salade

Nuggets de volaille barbecue 

Pommes boulangères locales 

Gouda

Compote pommes framboise

JEUDI | 17 Avr

Tartinable chou-fleur 

Coquille sauce fromagère au jambon 

Jambon de volaille

Yaourt nature sucré

Orange

VENDREDI | 18 Avr

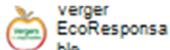
Carottes râpées vinaigrette

Stick poisson pané 

Gratin de choux-fleurs

Vache qui rit®

Mousse chocolat au lait



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



# LE MENU DE LA SEMAINE

**MARDI** | 22  
Avr

**Concombre local  
vinaigrette**



\_\_\_\_\_

**Brandade de poisson**



\_\_\_\_\_

**Tomme blanche**

\_\_\_\_\_

**Crème dessert vanille**

**MERCREDI** | 23  
Avr

**Salade verte vinaigrette**

\_\_\_\_\_

**Riz cantonais**

\_\_\_\_\_

**Edam**

\_\_\_\_\_

**Pommes caramélisées  
brisure de biscuits**

**JEUDI** | 24  
Avr

**Chou rouge vinaigrette**

\_\_\_\_\_

**Haut de cuisse  
de poulet tandoori**

\_\_\_\_\_

**Haricots verts  
et pommes de terre**

\_\_\_\_\_

**Yaourt nature sucré**

\_\_\_\_\_

**Moelleux bananes chocolat**



**VENDREDI** | 25  
Avr

**Salade de riz**

\_\_\_\_\_

**Omelette au fromage**



\_\_\_\_\_

**Epinards béchamel**

\_\_\_\_\_

**Fraidou**

\_\_\_\_\_

**Banane**



Produit local



Plat durable



Spécialité du  
chef



Plat  
végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.