

Menus du 24 février au 14 mars 2025

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUITS LABELLISÉS



Sans viande

lundi 24 févr.	mardi 25 févr.	jeudi 27 févr.	vendredi 28 févr.
<p>Céleri rave BIO sauce rémoulade </p> <p>Galette de soja </p> <p>Choux-fleurs gratinés</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de fruits BIO </p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Velouté aux choux-fleurs</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Pot de glace</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Pilons de poulet rôti marinés</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Eclair</p>	<p>Betteraves BIO, vinaigrette </p> <p>Filet de merlu MSC, sauce ciboulette </p> <p>Semoule HVE </p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 3 mars	mardi 4 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
<p>Chiffonnade de laitue, vinaigrette</p> <p>Quenelles gratinées au cheddar</p> <p>Nauets braisés glacés</p> <p>Bûchette de chèvre BIO </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Coleslaw</p> <p>Pizza reine</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt sucré BIO </p> <p>Beignet de carnaval</p>	<p>Potage butternut à la crème</p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Potatoes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Coeur de palmier</p> <p>Pastasotto au brocolis et gorgonzola AOP </p> <p>Coquillettes HVE </p> <p>Yaourt sucré BIO </p> <p>Compote de pommes BIO et cannelle </p> <p>REPAS VÉGÉ</p>
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<p>Friand au fromage</p> <p>Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Kiri®</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> <p>Thon</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Mac'and'cheese au cheddar </p> <p>Pâtes BIO </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Clafoutis aux poires</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil</p> <p>Gratiné de la mer au colin MSC </p> <p>Choux-fleurs gratinés</p> <p>Brie AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>



Menus du 17 mars au 04 avril 2025

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Lasagnes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes rapées BIO, vinaigrette </p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Lentilles vertes BIO </p> <p>Bleu</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Falafels </p> <p>Haricots blancs façon blanquette</p> <p>Yaourt sucré BIO </p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Saucisson à l'ail, cornichons</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fondue d'épinards à l'ail</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
<p>Oeuf mimosa</p> <p>Pilons de poulet façon Marbella</p> <p>Semoule HVE au beurre </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Coupe banane BIO et chocolat </p>	<p>Salade de maïs vinaigrette</p> <p>Boulettes de soja à la tomate </p> <p>Brocolis gratinés</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fromage blanc à la cassonade</p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Céleri rave BIO sauce rémoulade </p> <p>Steak haché de boeuf</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Marbré crème anglaise</p>	<p>Chou blanc aux pommes, sauce coleslaw</p> <p>Fish and chips de colin MSC </p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
lundi 31 mars	mardi 1 avr.	jeudi 3 avr.	vendredi 4 avr.
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Carottes BIO façon Vichy </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Curry de pois chiches </p> <p>Riz IG.P façon pilaf </p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc BIO à la confiture </p> <p>REPAS VÉGÉ</p>	<p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Lasagnes Bolognaise</p> <p>Édam BIO </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Carottes rapées BIO, vinaigrette </p> <p>Waterzooï de colin MSC </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Salade de fruits</p>