



Menu A - SEMAINE 10 DU 04 AU 10 MARS 2024



		LUNDI 04		MARDI 05		MERCREDI 06		JEUDI 07		VENDREDI 08		SAMEDI 09		DIMANCHE 10
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	SALADE DE PATES	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	ROULADE (dinde)	H1	DUO DE HARICOTS	H1	SALADE ATURINE	H3	*JAMBON DE PAYS*
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	POULET ROTI	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	*MACARONADE ESPAGNOLE*	V1	*ROTI DE PORC*	V1	HACHÉ DE VOLAILLE	V1	*CROQUE-MONSIEUR**	V3	POISSON CUISINÉ
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L2	HARICOTS BEURRE	L2	PLAT COMPLET	L3	LÉGUMES GLACÉS	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L2	POMMES ROTIES
FROMAGE	F	BRIE	F	MOULÉ AUX NOIX	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	TOMME BLANCHE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D1	TARTE AUX ABRICOTS	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	D1	MOUSSE CHOCOLAT

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise

MACARONADE ESPAGNOLE : macaronis, chorizo, dés de poulet, petits pois, oignon, poivron, épices, curry

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

LÉGUMES GLACÉS : carotte, haricots verts, haricots beurre, sucre, sel

POIS CHICHE TALENTAISE : pois chiche, tomates, maïs, vinaigrette

SALADE ATURINE : pomme, poivron, soja, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 10 du 04 au 10 mars 2024

		LUNDI 04		MARDI 05		MERCREDI 06		JEUDI 07		VENDREDI 08		SAMEDI 09		DIMANCHE 10
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H1	BETTERAVES EN SALADE	H2	PATÉ DE CAMPAGNE	H3	CHARCUTERIE	H1	POIREAU VINAIGRETTE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	VEAU MARENGO	V2	ROTI DE DINDE	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V3	POISSON MEUNIÈRE	V2	TAJINE AU BŒUF	V2	*ANDOUILLE SAUCE DJONNAISE*	V1	BŒUF CAROTTES
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L1	POMMES SAUTÉES	L1	SEMOULE	L1	PURÉE	L2	PLAT COMPLET	L3	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	BRIE	F	MOULÉ AUX NOIX	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	TOMME BLANCHE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D1	TARTE AUX ABRICOTS	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	D1	MOUSSE CHOCOLAT

TAJINE AU BŒUF : boule de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, courgettes, tomate, cumin

VEAU MARENGO : sauté de veau, oignons, champignons, sauce tomate, vin blanc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes













: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 11 du 11 au 17 mars 2024



		LUNDI 11		MARDI 12		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16		SAMEDI 17		DIMANCHE 18
ENTREE	H1	SALADE AUX AGRUMES	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H2	TABOULÉ	H2	SURIMI MAYONNAISE	H2	SALADE DE RIZ	H2	CAKE AU THON	H1	DUO DE HARICOTS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	#CORDON BLEU#	V2	TARTE THON TOMATE	V2	*JAMBON-NEAU AU CHOU*	V2	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	V1	MARMITE DE POISSON 	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	HARICOTS VERTS	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET	L3	CHOU FLEUR SAUCE AURORE 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	BRIE 	F	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	F	BLEU DOUCEUR 	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	FLAN VANILLE	D1	MAESTRO CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D2	MADELEINE	D1	PÂTISSERIE 	D1	PÊCHE AU SIROP 

SALADE AUX AGRUMES : pamplemousse, cœurs de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

* : Plat contenant de la viande de porc

COLOMBO DE PORC : sauté de porc, curry, oignon, poivron, crème

CHOU FLEUR SAUCE AURORE : chou fleur, bechamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade

MARMITE DE POISSON : pdt, poisson blanc, moules, champignons, jus de citron, crème - TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, sauce tomate, vin blanc



œufs de poules élevées en plein air



Menu A - SEMAINE 12 DU 18 AU 24 MARS 2024



		LUNDI 18		MARDI 19		MERCREDI 20		JEUDI 21		VENDREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H1	CHOU ROUGE SUCRE SALÉ	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H3	BETTERAVES EN SALADE	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	SAUTÉ DE VEAU EN SAUCE	V1	*CRÉPINETTE*	V1	*QUICHE*	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	POISSON EN SAUCE	V1	LASAGNES MAISON	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L3	HARICOTS PLATS PROVENCALE	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PATES AU BEURRE	L2	PURÉE DE LEGUME	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	VELOUTÉ FRUITS	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	BRIE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	D1	FLAN NAPPÉ CAMEL	D1	MARBRÉ CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	D1	POIRE AU SIROP

RISOTTO GALICIENNE : riz, calamars, poivron, chorizo, parmesan, curcuma

SALADE DE CERVELAS : pdt, tronçons de cervelas, cornichon, vinaigrette

CHOU ROUGE SUCRE SALE : chou rouge râpé, miel, vinaigrette

SALADE ATURINE : germes de soja, poivron, pomme, céleri

ANTI-PASTI : courgettes, tomate, artichaut, basilic, olive verte

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



Menu B - SEMAINE 12 du 18 au 24 mars 2024



		LUNDI 18		MARDI 19		MERCREDI 20		JEUDI 21		VENDREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H2	*FRIAND VIANDE*	H1	SALADE TRIOLO	H1	SALADE DE MAÏS	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	CHARCU-TERIE	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	ROTI DE DINDE	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*CROZIFLETTE*	V3	MITONNÉE DE CŒUR DE BOEUF	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V3	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L1	POMMES SAUTÉES	L1	RIZ	L2	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L2	BOULGOUR	L2	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	D1	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	BLEU DOUCEUR	F	ST PAULIN	F	BRIE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D2	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	D1	FLAN NAPPÉ CAMEL	D1	MARBRÉ CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	D1	POIRE AU SIROP

CROZIFLETTE : crozets, oignon, lardons fumés, vin blanc, crème fraîche, dés de fromage, emmental râpé, muscade

POCHOUSE : filet de poisson, vin rouge, brunoise de légumes

SAUCISSON LYONNAIS : saucisson à l'ail, sauce à la moutarde

CHOU VERT AUX LARDONS : chou vert, lardons fumés, vinaigrette

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 13 DU 25 AU 31 MARS 2024



		LUNDI 25		MARDI 26		MERCREDI 27		JEUDI 28		VENDREDI 29		SAMEDI 30		DIMANCHE 31
ENTREE	H3	FRIAND AU FROMAGE	H1	SALADE DE BETTERAVES	H2	SALADE DE POIS ORIENTALE	H3	LINGOTS AUX HARENGS	H1	RADIS BEURRE	H3	CHARCUTE-RIE	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE		POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	 POTAGE	POTAGE	
PLAT	V2	PAUPIETTE EN SAUCE	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1	BŒUF À LA FOYOT	V1	POISSON CUISINÉ	V1	*POÉLÉE ESPAGNOLE*	V2	TRESSE DE VOLAILLE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L2	GARNITURE TROIS LÉGUMES	L1	HARICOTS BLANCS	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	SALSIFIS	L1	SEMOULE	L1	PLAT COMPLET	L2	CÈLERI CRÈME
FROMAGE/ LAITAGE	F	TOMME BLANCHE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX	F	CARRÉ FRAIS	F	YAOURT NATURE SUCRÉ	F	BRIE	BLEU DOUCEUR	
DESSERT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D1	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D1	ANANAS AU SIROP	D1	DESSERT DE PAQUES

BŒUF FOYOT : sauté de bœuf, estragon, oignon

PAIN DE VIANDE : viande hachée de bœuf et porc, œufs, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

SALADE DE POIS ORIENTALE : petits pois et pois chiche, tomate, cumin, curry, vinaigrette

GARNITURE TROIS LEGUMES : pdt, carottes, haricots verts, beurre lié

TRESSE VOLAILLE CHAMPIGNONS : pate feuilletée, poulet, champignons, oignons, cèpes, crème

SALADE BLANCHE : pousse de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, chorizo, haricots plats, poivrons, dés de jambon, oignon, curry

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 13 du 25 au 31 mars 2024

Joyeuses
PAQUES



		LUNDI 25		MARDI 26		MERCREDI 27		JEUDI 28		VENDREDI 29		SAMEDI 30		DIMANCHE 31
ENTREE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H3	*ROSETTE* 	H3	SALADE DE SURIMI 	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H2	ROULADE (dinde)	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	H2	ŒUFS MIMOSA
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V3	#CORDON BLEU#	V3	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V1	*ROTI DE PORC* 	V3	CARRY ŒUFS 	V2	*PAIN DE VIANDE* MAISON 	V3	GRATIN OCÉANE 	H2	*CASSOULET DE PAQUES*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	L3	RATATOUILLE	L3	BLETTES A LA TOMATE	L1	PATES 	L2	CURRY CHOU FLEUR POMMES DE TERRE	L3	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/ LAITAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX	F	CARRÉ FRAIS 	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	CRÈME VANILLE	D1	FRUIT	D2	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D1	ANANAS AU SIROP	D1	DESSERT DE PAQUES

CARRY ŒUF : œufs durs, poivron, tomate, oignon, curry, curcuma

GRATIN OCEANE : pdt, poisson blanc, saumon fumé, crevettes, poireau, crème

CASSOULET DE PAQUES : flageolets, pdt, boules d'agneau, saucisse de Toulouse, oignons, lardons, carottes, bouillon de légumes

PAIN DE VIANDE : viande hachée de bœuf et porc, œufs, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Œufs de poules élevées en plein air

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 14 du 01 au 07 avril 2024



		LUNDI 01 FÉRIÉ		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	SALADE DE MAÏS	H1	BETTERAVES EN SALADE 	3	*MORTADELLE*	H3	CAKE POIRE ET BLEU	H1	SALADE AUTOMNALE	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	POULET ROTI	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE 	V3	OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V3	*CERVELAS À L'ALSACIENNE*	V2	LANGUE DE BŒUF CUISINÉE
ACCOMPAGNEMENT	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	POMMES DE TERRE RISSOLÉES 	L1	BLÉ AU BEURRE 	L3	HARICOTS BEURRE	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L2	POLENTA AUX CAROTTES	L3	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	CAMEMBERT 	F	CARRÉ FRAIS 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	GOUDA	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	FRUIT	D1	VELOUTÉ AUX FRUITS	D1	GATEAU BASQUE	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	SEMOULE CONDÉ

CERVELAS A L'ALSACIENNE : cervelas alsacien

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, tomate, cœurs de palmier, maïs, vinaigrette

SEMOULE CONDE : semoule au lait, fruits au sirop

SALADE AUTOMNALE : cèleri râpé, pomme fruit, noix, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SE 14 DU 01 AU 07 AVRIL 2024



		LUNDI 01 FÉRIÉ		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H1	SALADE AUX AGRUMES	H3	RIGOLO AU FROMAGE	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H1	RADIS BEURRE	H1	CHOU BLANC CRÈME DE CIBOULETTE	H3	CHARCU-TERIE	H1	POIREAU VINAI-GRETTE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	BŒUF SAUCE FARIGOU-LETTE	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	POISSON MEUNIÈRE	V2	*PORC CUISINÉ*	V1	AXOA	V1	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L1	RIZ	L1	FLAGEOLETS	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULAN-GÈRES
FROMAGE	F	ST PAULIN	F	CAMEMBERT	F	CARRÉ FRAIS	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	GOUDA	F	TOMME BI ANCHE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	FRUIT	D1	VELOUTÉ AUX FRUITS	D1	GATEAU BASQUE	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	SEMOULE CONDÉ

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE : sauté de bœuf, sauce tomate, piment, olive, thym

SEMOULE CONDE : semoule au lait, fruits au sirop

SALADE AUX AGRUMES : quartiers de pamplemousse, tomate, maïs, cœurs de palmier, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



œufs de poules élevées en plein air

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 15 DU 08 AU 14 AVRIL 2024



		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE DE PATES	H1	RADIS BEURRE	H2	TABOULÉ	H3	CHARCUTE -RIE 	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	SAUTÉ DE VEAU CUISINE	V1	*SAUTÉ DE POULET EN SAUCE*	V2	TARTE TROIS FROMAGES	V2	*TORTILLA ESPAGNOLE* MAISON 	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	POT AU FEU
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLES	L1	PETITS POIS	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET	L2	SALSIFIS PERSILLÉS	L2	RIZ PILAF	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT 	F	CARRÉ FRAIS 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR 	F	BRIE 	F	GOUDA
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	FRUIT 	D2	COUPELLE CRÈME DE MARRONS	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	BLANC MANGER 	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	CRÈME CITRON

BLANC MANGER : raisins secs, rhum, sucre, lait, coco râpée, fleur de maïs

TORTILLA ESPAGNOLE : pdt, œuf, chorizo, poivrons, oignons



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 15 du 08 au 14 avril 2024



		LUNDI 08		MARDI 09		MERCREDI 10		JEUDI 11		VENDREDI 12		SAMEDI 13		DIMANCHE 14
ENTREE	H2	*FRIAND VIANDE*	H2	SALADE DE BLE	H1	CHOU COLESLAW	H3	PATÉ DE CAMPAGNE	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H2	HOUMOUS	H2	SARDINES POMMES DE TERRE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V2	*CRÉPINETTE *	V1	*ROTI DE PORC*	V3	POISSON CUISINÉ	V2	ROTI DE DINDE	V1	ÉGRÈNE DE BŒUF A LA GRECQUE	V3	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU DE BRUXELLES	L3	HARICOTS BEURRE	L1	BLÉ	L1	SEMOULE	L1	POMMES VAPEUR	L1	HARICOTS BLANCS	L3	BATONNIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	CARRÉ FRAIS	F	FROMAGE BLANC SUCRÉ	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	BRIE	F	GOUDA
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	COUPELLE DE CRÈME DE MARRONS	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	BLANC MANGER	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	CRÈME CITRON

HOUMOUS : pois chiche, lentilles, huile, ail, cumin, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

POELEE DU SUD OUEST : pdt, gésiers confits, lardons fumés, maïs, haricots verts, ail, oignon, champignons, tomate

EGRENE DE BŒUF A LA GRECQUE : émincé de bœuf, tomate, oignon, olive noire

SALADE BLANCHE : germe de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

MENU AFRICAÏN



Menu A - SEMAINE 16 DU 15

AVRIL 2024



		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H3	*ROSETTE*	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	RADIS CAROTTES	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ROTI DE DINDE	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	OEUF BROUILLÉS AU FROMAGE	V2	POULET YASSA	V1	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CHÈVRE	V1	MARMITE DE CALAMARS	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS BEURRE	L1	POMMES RISSLÉES	L1	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	D1	CAKE BANANE CHOCOLAT MAISON	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	FROMAGE BLANC CONFITURE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

JAMBALAYA : riz, crevettes, dés de poulet, oignon, petits légumes, noix de coco, curcuma

Oeufs de poules élevées en plein air

CANARD PERLE A L'ORANGE : effilochée de canard, boulgour, jus d'orange, orange, oignons

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, vin blanc, fumet de poisson, sauce tomate, crème, ail, persil POULET YASSA : sauté de poulet, oignon, olive verte, curry

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 16 DU 15 AU 21 AVRIL 2024

		LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19		SAMEDI 20		DIMANCHE 21
ENTREE	H1	SALADE DE HARICOTS	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	TABOULÉ	H2	PÂTÉ DE CAMPAGNE	H3	SALADE DU PÊCHEUR	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	*ROTI DE PORC*	V2	*QUICHE*	V1	POISSON MEUNIÈRE	V2	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V2	*BOUDIN BLANC*	V1	*CHOU-CROUTE*
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CHOU FLEUR	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L3	CAROTTES	L2	PURÉE ET POMME	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CAKE BANANE CHOCOLAT MAISON	F	FROMAGE	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	FROMAGE BLANC CONFITURE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

SALADE ATURINE : pousses soja, poivrons, pommes, persil, vinaigrette

CHOU-CROUTE : choucroute, oignon, poitrine fumée, saucisson à l'ail et francfort, pdt, vin blanc

SALADE DU PÊCHEUR : pdt, thon, cornichon, olive, ail, persil, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 17 DU 22 AU 28 AVRIL 2024



		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 01		SAMEDI 02		DIMANCHE 03
ENTREE	H2	*FRIAND VIANDE *	H1	SALADE DE MAÏS	H3	*MORTADELLE *	H1	RADIS BEURRE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	CHARCUTERIE	H1	CAROTTES A LA MAROCAINES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V2	*FEIJOADA*	V1	SAUTÉ DE VEAU CUISINÉ	V2	RETOUR DE PÊCHE	V2	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	PETITS POIS	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L2	PLAT COMPLET	L3	HARICOTS VERTS	L3	CAPONATINE D'AUBERGINES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	D1	PETITS SUISSE AUX FRUITS	F	BRIE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	CRÈME CAFÉ	D1	FRUIT	D2	BROWNIE	D1	TARTE AUX POMMES	D1	SEMOULE AU LAIT

CAROTTES A LA MAROCAINE : carottes rondelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine

CAPONATINE D'AUBERGINES : aubergines, câpres, tomate, oignon, cèleri branche

FEIJOADA : haricots rouges et blancs, saucisson à l'ail, chorizo, carottes, tomates, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc













Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 17 DU 22 AU 28 AVRIL 2024

		LUNDI 22		MARDI 23		MERCREDI 24		JEUDI 25		VENREDI 26		SAMEDI 27		DIMANCHE 28
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	TABOULÉ	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H2	SALADE DE RIZ	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H1	SALADE SOJA MAÏS	H3	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	POULET ROTI	V2	TARTE TROIS FROMAGES	V1	*CRÉPINETTE *	V2	BLANQUETTE DE POISSON 	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V3	POISSON AU FOUR 
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L2	HARICOTS BEURRE 	L2	PLAT COMPLET	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	BLÉ	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	PETITS SUISSE AUX FRUITS 	F	BRIE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	D1	CRÈME CAFÉ	D1	FRUIT	D2	BROWNIE	D1	TARTE AUX POMMES	D1	SEMOULE AU LAIT

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, céleri râpé, vinaigrette

SALADE BLANCHE : pousse de soja, céleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

NOUILLES DES MANDARINS : pâtes, sauce soja, émincé de poulet, sweet chili sauce, mélange légumes chinois, sésame

BLANQUETTE DE POISSON : filet de poisson, sauce crème, champignons

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



viande bovine d'origine française



origine France



porc origine France



pêche responsable



agriculture biologique européenne



recette des chefs



certification environnement niveau 2



HVE haute valeur environnementale



indication géographique protégée

* : Plat contenant de la viande de porc

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LEGENDE



viande bovine d'origine française



origine France



porc origine France



pêche responsable



agriculture biologique européenne



recette des chefs



certification environnement niveau 2



HVE haute valeur environnementale

* : Plat contenant de la viande de porc

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.