



## Déjeuner

lun. 03/03

mar. 04/03  
**MARDI GRAS**

mer. 05/03

jeu. 06/03

ven. 07/03

sam. 08/03

dim. 09/03

### Entrée

Salade de mâche



Carottes rapées

Taboulé

Macédoine de légumes

Salade de lentilles

Salade de pois chiches

Salade d'artichauts

### Plat

Sauce bolognaise



Macaroni

Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre

Cuisse de poulet



Petits pois



Steak haché de veau  
Courgettes sautées

Filet de colin à l'oseille  
Brocolis

Escalope de porc  
Flageolets



Rôti de boeuf



Pommes vapeur



### Fromage

Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Fromage blanc nature



### Dessert

Compote de pomme



Pâtisserie sans sucre

Fruit sans sucre

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Purée pomme abricot

Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 03/03

mar. 04/03

mer. 05/03

jeu. 06/03

ven. 07/03

sam. 08/03

dim. 09/03

### Potage

Potage potiron carottes

Crème de volaille

Potage de haricots  
verts

Crème de céleri

Potage de légumes

Crème d'asperge

Minestrone

### Dessert

Fruit sans sucre

Faisselle



Purée de poire

Fruit sans sucre

Fromage blanc nature



Faisselle



Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



• Origine France



: Certification Environnementale de niveau 2



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



## Déjeuner

lun. 10/03
mar. 11/03
mer. 12/03
jeu. 13/03  
MENU GRAND FROID
ven. 14/03
sam. 15/03
dim. 16/03

<b>Entrée</b>	Betteraves  	Oeuf dur 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Carottes râpées	Salade de cocos
<b>Plat</b>	Lasagnes bolognaise	Sauté de Volaille  Semoule couscous et pois chiches	Rôti de porc  Lentilles au jus 	Filet de poulet  Purée de légumes 	Filet de lieu  Sauce crème Riz pilaf	Escalope de porc Au jus Choux de Bruxelles	Daube de boeuf provençale  Gnocchi de pommes de terre
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 10/03
mar. 11/03
mer. 12/03
jeu. 13/03
ven. 14/03
sam. 15/03
dim. 16/03

<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Purée de pêche	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

## Déjeuner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03	sam. 22/03	dim. 23/03
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Salade de coeurs de palmiers	Salade de mâche vinaigrette  	Salade verte 	Carottes rapées	Céleri vinaigrette	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Escalope de volaille Pommes de terre persillées 	Rôti de porc  Sauce au curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Filet de poulet  Semoule	Filet de colin  Sauce provençale Purée de légumes 	Escalope de porc Chou vert	Filet de colin à l'aneth Riz basmati
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Purée pomme ananas	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03	sam. 22/03	dim. 23/03
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme abricot	Yaourt nature 	Purée de pêche	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



## Déjeuner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03	sam. 29/03	dim. 30/03
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de haricots verts 	Betteraves  	Oeuf dur 	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	Escalope de volaille Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde  Riz pilaf	Sauce carbonara au poulet Penne	Steak haché de boeuf pizzaiolo Polenta	Parmentier de Colin 	Filet de poulet LR forestière Poêlée de pois chiches	Boudin noir  Purée de pommes de terre au lait
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Purée de pomme  	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Purée de poire	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03	sam. 29/03	dim. 30/03
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Pomme au four	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Purée de pêche	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

