

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 3 au 7 Mars 2025	<p>Salade verte & maïs vinaigrette au miel</p> <p>Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge Printanière de légumes</p> <p>Vache qui rit Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade d'endives & noix vinaigrette au siropérable</p> <p>Fajitas végétarienne</p> <p>Petit moulé ail & fines herbes Purée de pommes</p>	<p>Salade de coquillettes au thon</p> <p>Steak haché de veau au jus Brocolis à la béchamel</p> <p>Yaourt arôme Pomme</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf au jus Haricots beurre persillés</p> <p>Petit suisse nature Gâteau sablé au chocolat blanc</p>	<p>Potage au Potiron</p> <p>Steak de colin sauce Bouillabaisse Pommes vapeur à l'ail</p> <p>Banane</p>
Semaine 10 au 14 Mars 2025	<p>Salade iceberg & oignons frits vinaigrette framboise moutarde</p> <p>Bouchées de blé fraîcheur</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Yaourt nature Moelleux aux pêches</p>	<p>Salade de riz à la Parisienne</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Estragon</p> <p>Chou-fleur à la ciboulette</p> <p>Brie Orange</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de veau sauce Marengo</p> <p>Pennes & emmental râpé</p> <p>Tomme noire Poire</p>	<p>Salade de mâche & betteraves vinaigrette au basilic</p> <p>Haut de cuisse à la Célestine</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Samoussa aux légumes sauce fraîche à la menthe</p> <p>Pavé de merlu sauce potiron à l'orientale Semoule & légumes couscous</p> <p>Fromage blanc nature & miel</p>
Semaine 17 au 21 Mars 2025	<p>Salade coleslaw</p> <p>Steak haché de bœuf sauce Hongroise Blé pilaf</p> <p>Tomme blanche Crème dessert au chocolat</p>	<p>Chipolatas au jus Saucisse de volaille Purée de potiron</p> <p>Yaourt arôme Cake spéculoos</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Colin mariné à la Brésilienne</p> <p>Coquillettes & emmental râpé</p> <p>Petit suisse nature Ananas</p>	<p>Radis sauce Piccalilli</p> <p>Riz New Delhi (lentilles, pois chiche, carottes, tomates, poireaux, oignons, ail, mélange tandoori)</p> <p>Vache qui rit Compote de fraises</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Épinards hachés à la béchamel</p> <p>Mimolette Banane</p>
Semaine 24 au 28 Mars 2025	<p>Salade Iceberg, radis & maïs vinaigrette à la pomme</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Mélange de 4 céréales</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de blé à la Catalane</p> <p>Emincé de volaille aux olives</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda Orange</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Antillaise</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette traditionnelle</p> <p>Sauté de porc au curry sauté de dinde au curry</p> <p>Riz Camarguais pilaf</p> <p>Pavé 1/2 sel Ananas</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Tortellonis ricotta spinaci à la tomate & emmental râpé</p> <p>Yaourt nature Poire</p>
Semaine 31 Mars au 4 Avril 2025	<p>Tarte des Alpes (comté & beaufort AOP)</p> <p>Sticks végétariens sauce fraîcheur</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Orange</p>	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Omelette nature</p> <p>Riz à la Provençale</p> <p>Carré frais Purée de pommes & cannelle</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de dinde sauce Dijonnaise</p> <p>Haricots beurre ciboulette</p> <p>Yaourt nature Banane</p>	<p>Menu de Pâques</p> <p>Cœuf sur nid de salade vinaigrette à la framboise</p> <p>Boulettes de veau sauce Navarin Polenta</p> <p>Saint paulin Tarte au chocolat & Chocolat de Pâques</p>	<p>Salade de concombres à la crème de ciboulette</p> <p>Pavé de merlu sauce Lombarde</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Brie Ananas</p>

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

Semaine 3 au 7 Mars 2025	<p>Emincé de volaille sauce Vallée d'Auge</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade d'endives & noix vinaigrette au sirop d'érable</p> <p>Fajitas végétarienne</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de coquillettes au thon</p> <p>Steak haché de veau au jus</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Yaourt arôme</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau sablé au chocolat blanc</p>	<p>Potage au Potiron</p> <p>Steak de colin sauce Bouillabaisse</p> <p>Pommes vapeur à l'ail</p> <p>Banane </p>
	<p>Goûter : Jus d'ananas & Fourrandise au citron</p>	<p>Samoussa aux légumes sauce fraîche à la menthe</p> <p>Pavé de merlu sauce potiron à l'orientale</p> <p>Semoule & légumes couscous</p> <p>Fromage blanc nature & miel</p>			
Semaine 10 au 14 Mars 2025	<p>Bouchées de blé fraîcheur</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Moelleux aux pêches</p>	<p>Salade de riz à la Parisienne</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Estragon</p> <p>Chou-fleur à la ciboulette</p> <p>Orange </p>	<p>Rôti de veau sauce Marengo</p> <p>Pennes & emmental râpé</p> <p>Tomme noire</p> <p>Poire </p>	<p>Salade de mâche & betteraves vinaigrette au basilic</p> <p>Haut de cuisse à la Célestine</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Goûter : Lait nature & Pompon au cacao</p>
	<p>Salade coleslaw</p> <p>Steak haché de bœuf sauce Hongroise</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Chipolatas au jus Saucisse de volaille</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Cake spéculoos</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Colin mariné à la Brésilienne</p> <p>Coquillettes & emmental râpé</p> <p>Ananas </p>	<p>Riz New Delhi (lentilles, pois chiche, carottes, tomates, poireaux, oignons, ail, mélange tandoori)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de fraises</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Epinards hachés à la béchamel</p> <p>Banane </p>
Semaine 17 au 21 Mars 2025	<p>Salade Iceberg, radis & maïs vinaigrette à la pomme</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Mélange de 4 céréales</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de blé à la Catalane</p> <p>Emincé de volaille aux olives</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Antillaise</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Riz Camarguais pilaf</p> <p>Pavé 1/2 sel Ananas</p>	<p>Tortellonis ricotta spinaci à la tomate & emmental râpé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire </p>
	<p>Goûter : Jus de pomme & Fourrandise au chocolat</p>	<p>Goûter : Pain d'épices & Banane</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	<p>Menu de Pâques</p> <p>Cœuf sur nid de salade vinaigrette à la framboise</p> <p>Boulettes de veau sauce Navarin</p> <p>Polenta</p> <p>Saint paulin</p> <p>Tarte au chocolat & Chocolat de Pâques</p>	
Semaine 24 au 28 Mars 2025	<p>Salade Iceberg, radis & maïs vinaigrette à la pomme</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Mélange de 4 céréales</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de blé à la Catalane</p> <p>Emincé de volaille aux olives</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Antillaise</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Riz Camarguais pilaf</p> <p>Pavé 1/2 sel Ananas</p>	<p>Tortellonis ricotta spinaci à la tomate & emmental râpé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire </p>
	<p>Goûter : Jus de pomme & Fourrandise au chocolat</p>	<p>Goûter : Pain d'épices & Banane</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	
Semaine 31 Mars au 4 Avril 2025	<p>Tarte des Alpes (comté & beaufort AOP)</p> <p>Sticks végétariens sauce fraîcheur</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Orange </p>	<p>Omelette nature</p> <p>Riz à la Provençale</p> <p>Carré frais</p> <p>Purée de pommes & cannelle</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de dinde sauce Dijonnaise</p> <p>Haricots beurre ciboulette</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de dinde sauce Dijonnaise</p> <p>Haricots beurre ciboulette</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pavé de merlu sauce Lombarde</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Brie</p> <p>Ananas </p>
	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	<p>Goûter : Lait nature & Beignet au chocolat</p>	

Recette maison

Produits locaux

Label rouge

Innovation culinaire

Ingrédient principal bio

Poisson MSC

Repas végétarien

Issu de notre légumerie