



Semaine du 1er au 05 Mars 2023

	Menu A	Menu B
mercredi 1 mars	CRÈME DUBARRY TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOUDIN NOIR ET POMME PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMME BIO	CRÈME DUBARRY MACEDOINE MAYONNAISE OMELETTE SAUCE TOMATE BROCOLIS FROMAGE <input type="checkbox"/> YAOURT
jeudi 2 mars FETE DES GRAND MÈRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ DE CAMARGUE <input type="checkbox"/> DUO DE FROMAGES TARTE AUX POMMES BOURDALOUE	VELOUTÉ DE LÉGUMES CÉLERI REMOULADE QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE DUO DE FROMAGES <input type="checkbox"/> YAOURT
vendredi 3 mars	CRÈME DE CHAMPIGNONS CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE <input type="checkbox"/> MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME DE CHAMPIGNONS ROULADE DE VOLAILLE ESCALOPE DE VOLAILLE FLAGEOLETS À LA CRÈME FROMAGE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 4 mars	VELOUTÉ DE TOMATES CROQUE MONSIEUR POULET RÔTI HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS FROMAGE <input type="checkbox"/> FRUITS SAISON	
dimanche 5 mars	VELOUTÉ DE CAROTTES RILLETES DE THON BOUCHÉE À LA REINE RIZ DE CAMARGUE FROMAGE <input type="checkbox"/> PATISSERIE	

MENU PETIT APPETIT : MENU A - plat, fromage et dessert



Semaine du 06 au 12 Mars 2023

	Menu A	Menu B
lundi 6 mars	POTAGE PARMENTIER BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE LENTILLES BIO CUISINÉES EDAM <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME BANANE ET GALETTE AU BEURRE BIO	POTAGE PARMENTIER HARICOTS VERTS VINAIGRETTE JAMBON DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EDAM <input type="checkbox"/> GAUFRE LIEGEOISE
mardi 7 mars	VELOUTE DE LAITUE COLESLAW BIO ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE POMMES DE TERRE RÔTIES EMMENTAL <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTE DE LAITUE LENTILLES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET SCE OIGNONS PETITS POIS CAROTTES EMMENTAL <input type="checkbox"/> MUFFIN AU CHOCOLAT
mercredi 8 mars	DOUCEUR LÉGUMES VERTS BIO CEUF DUR SAUCE COCKTAIL LASAGNES BOLOGNAISE (plats complet) TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> ECLAIR CAFE	DOUCEUR LÉGUMES VERTS BIO SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
jeudi 9 mars	MENU LIMOUSIN VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS RILLETTE DE PORC JOUE DE PORC CONFITE ROSTIS PLATEAU DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT) <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX CERISES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS BETTERAVES VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SCE BRUNE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE / <input type="checkbox"/> YAOURT NATURE
vendredi 10 mars	VELOUTÉ D'ENDIVES QUICHE AU MUNSTER GRATIN DE MOULES (EMMENTAL BIO) RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES CASSIS	VELOUTÉ D'ENDIVES MACÉDOINE MAYONNAISE RAVIOLES À LA VIANDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 11 mars	JARDINIÈRE LÉGUMES BIO ENDIVES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CAMEMBERT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / BROCOLIS MIMOLETTE <input type="checkbox"/> FRUITS DE SAISON	
dimanche 12 mars	POTAGE DU MARAICHER QUICHE À L'OIGNON SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR TORSAGES BIO AUX PETITS LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> BROWNIE	

MENU PETIT APPETIT : MENU A - plat, fromage et dessert



Semaine du 13 au 19 Mars 2023

	Menu A	Menu B
lundi 13 mars	CRÈME DUBARRY SAUCISSON À L'AIL CUISSÉ DE POULET SAUCE ECHALOTE PETITS POIS MIJOTÉES / PDT GOUDA <input type="checkbox"/> GATEAU AUX POMMES BIO	CRÈME DUBARRY POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE DE PORC SCE PROVANÇALE POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES GOUDA <input type="checkbox"/> MOUSSE CHOCOLAT
mardi 14 mars	CRÈME DE PETITS POIS BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO À LA CARBONARA (PORC) TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FLAN CHOCOLAT	CRÈME DE PETITS POIS ENDIVES VINAIGRETTE BOUL' AGNEAU SCE PAPRIKA SEMÔULE AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> CREME DESSERT CHOCOLAT
mercredi 15 mars	POTAGE TOMATE À LA PROVANÇALE BIO SALADE VERTE ŒUFS DURS FLORENTINE POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME ABRICOTS	POTAGE TOMATE À LA PROVANÇALE BIO CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE CORDON BLEU SCE TOMATE PURÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
jeudi 16 mars MENU ILE DE FRANCE	SOUPE À L'OIGNON ET FROMAGE RÂPÉ BIO CÉLERI RÉMOULADE POT AU FEU LÉGUMES DU POT DUO DE FROMAGE (BRIE) <input type="checkbox"/> PARIS BREST	SOUPE À L'OIGNON ET FROMAGE RÂPÉ BIO SALADE DE PÂTES QUICHE PROVANÇALE / DUO DE FROMAGE (BRIE) <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
vendredi 17 mars	CREME DE CHAMPIGNONS CAROTTES BIO ET NAVETS RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS VERTS BIO / PDT BLEU <input type="checkbox"/> ROULÉ A LA CONFITURE	CREME DE CHAMPIGNONS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR PURÉE CRÉCY BLEU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 18 mars	POTIRON ET POINTE DE MUSCADE BIO FRISÉE À L'EMMENTAL HACHIS PARMENTIER PORT SALUT <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME BISCUITE	
dimanche 19 mars	POTAGE PARMENTIER RILLETES DE PORC ROTI DE DINDE SAUCE AU MUNSTER POMMES ROSTIES SAINT NECTAIRE AOP ECLAIR CAFÉ <input type="checkbox"/>	

MENU PETIT APPETIT : MENU A - plat, fromage et dessert



Semaine du 20 au 26 Mars 2023

	Menu A	Menu B
lundi 20 mars	CRÈME DE PETITS POIS CÉLERI RAPÉ SAUCE RÉMOULADE QUENELLES SAUCE FORESTIÈRE RIZ DE CAMARGUE EDAM (PORTION) CAKE AU CITRON	CRÈME DE PETITS POIS MACEDOINE MAYONNAISE JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EDAM (PORTION) CREME DESSERT CHOCOLAT
mardi 21 mars	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE / CAMEMBERT (PORTION) CRÈME DESSERT CAFÉ	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ALOUETTE DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS CHOU FLEUR CAMEMBERT (PORTION) FRUIT DE SAISON
mercredi 22 mars	POTAGE LENTILLES VERTES ET PETITS LÉGUMES BIO (BOL) CHOU FLEUR VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF ÉPINARDS À LA CRÈME PETIT SUISSE (POT) FRUIT DE SAISON	POTAGE LENTILLES VERTES ET PETITS LÉGUMES BIO (BOL) SALAMI ET CORNICHONS QUICHE AU FROMAGE PRINTANIERE DE LÉGUMES PETIT SUISSE (POT) YAOURT AUX FRUITS
jeudi 23 mars FRANCHE COMTÉ	CRÈME DUBARRY SALADE COMPOSÉE (LAITUE, MAIS, JAMBON) ET VINAIGRETTE MORBIFLETTE / DUO DE FROMAGES TARTE AUX MYRTILLES	CRÈME DUBARRY ROULADE DE VOLAILLE PAUPIETTE DE DINDE SCE ÉCHALOTE PÂTES / FRUIT AU SIROP
vendredi 24 mars	CRÈME DE CHAMPIGNONS QUICHE LORRAINE DOS DE COLIN MSC FACON TAJINE LÉGUMES TAJINE SAINT PAULIN (PORTION) COMPOTE DE POMMES BIO	CRÈME DE CHAMPIGNONS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE VBF / SAINT PAULIN (PORTION) FROMAGE BLANC SUCRÉ
samedi 25 mars	POTAGE CAROTTES ET POINTE DE CREME BIO (BOL) CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER / FROMAGE FRAIS (PORTION) MOUSSE CHOCOLAT	
dimanche 26 mars	POTAGE PARMENTIER TERRINE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE POULET SAUCE A L'ORANGE CHOUX DE BRUXELLES / PDT SAINT NECTAIRE (PORTION) CAKE AUX POIRES	



Semaine du 27 au 31 Mars 2023

	Menu A	Menu B
lundi 27 mars	POTAGE DE LAITUE RILLETTES DE THON ROTI DE PORC SAUCE MADÈRE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BRIE (PORTION) <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LAITUE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIÈRE RIZ DE CAMARGUE BRIE (PORTION) <input type="checkbox"/> GAUFRE LIEGEOISE
mardi 28 mars	POTAGE MARAICHER BETTERAVES BIO (CUBE) VINAIGRETTE BOULETTES AU BŒUF SAUCE AU VIN PENNE FROMAGE FONDU (PORTION) <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉ	POTAGE MARAICHER CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE SALSIFIS AU BEURRE FROMAGE FONDU (PORTION) <input type="checkbox"/> MUFFIN AU CHOCOLAT ET PETITE LE CHOCOLAT
mercredi 29 mars	POTAGE JARDINIÈRE DE LEGUMES BIO (BOL) ROSETTE (TRANCHE) ET CORNICHONS EMINCÉ DE DINDE SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES GOUDA (PORTION) <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE JARDINIÈRE DE LEGUMES BIO (BOL) CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON / GOUDA (PORTION) <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
jeudi 30 mars NORD	VELOUTÉ D'ASPERGES QUICHE AU MAROILLES GRATIN D' ENDIVE ROULEE AU JAMBON POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGE <input type="checkbox"/> LA TARTIGNOLE (GATEAU AUX POMMES BIO)	VELOUTÉ D'ASPERGES CÉLERI VINAIGRETTE OMELETTE SCE TOMATE PDT RISSOLÉES / FLAN CHOCOLAT <input type="checkbox"/>
vendredi 31 mars	POTAGE D'ENDIVES OEUF DUR SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'ANETH BRUNOISE DE LEGUMES / PDT BLEU (PORTION) <input type="checkbox"/> TARTE AU FLAN	POTAGE D'ENDIVES ENDIVES VINAIGRETTE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE A L'ITALIENNE BLEU (PORTION) <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON

MENU PETIT APPETIT : MENU A - plat, fromage et dessert