Menus Semaine du 01 Mars 2024



Découvrir pour mieux grand

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Salade de risetti aux petits légumes vinaigrette
				Œuf dur à la florentine (épinards et béchamel)
				Fromage fondu fraidou
				Fruit de saison

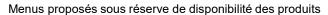
« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »













Noa et Papille









Menus Semaine du 04 au 08 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pizza tomate mozzarella et emmental	Taboulé
Merlu médaillon∕⊘sauce curry	Penne légumes pois cassés et emmental	Rôti de veau au jus Gratin de chou fleur et	Sauté de dinde sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon, farine de riz, oignons, jus de veau)	Jambon blanc S/P: jambon de dinde
Riz		pommes de terre béchamel	Haricot verts à l'ail	Purée de lentilles corail
Emmental	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc et sucre	Camembert
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison 🕮	Fruit de saison

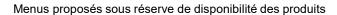






















Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Brocolis Mouvelles RECETIES	
Salade de pois chiche Vinaigrette	Endives aux pommes vinaigrette	Salade verte A	soupe de légumes 🚷	Chou rouge vinaigrette framboise
Sauté de bœuf sauce au thym	Omelette sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, laurier, thym, oignons, bouillon de légume)	Parmentier de colin d'Alaska et carottes	Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs	Cordon bleu de dinde
Jardinière de légumes	Riz <u>Ağ</u>			Ratatouille et blé
Fromage blanc sucré	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Saint morêt	Yaourt nature AB et sucre
Fruit de saison AÈ	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie ananas passion	Banane sauce chocolat	Tarte au flan _🚳

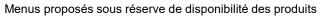






















Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Graine de courge
Salade de pommes de terre ciboulette	Radis beurre	Soupe de pois cassé 🖏	Panais rémoulade aux pommes	Salade verte de et crumble graines de courge Bio vinaigrette
Sauté de porc sauce aux fines herbes (persil, ciboulette, thym, farine de riz, oignons) S/P: sauté de dinde sauce aux fines herbes Haricots verts Saint Paulin Fruit de saison	Cuisse de poulet rôti au jus Chutney de courgettes Fromage blanc Beignet framboise	Merguez au jus Semoule et légumes couscous Yaourt aromatisé Fruit de saisor	Dahl de lentilles corail et riz Fromage frais petit cotentin Purée de pommes	Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette Purée de salsifis Pointe de brie Ile flottante

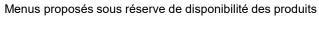






















Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées 🕰 vinaigrette	Chou blanc de et raisins secs	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf sauce paprika persil	Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices (lait, crème liquide, farine de blé, ersatz safran,	Roti de dinde sauce diable (moutarde, échalote, persil, oignons, jus de veau, farine	Nuggets de poulet	Riz, korma végétarien brunoise provençale et
Brocolis persillés et semoule	fumet de poisson) Macaronis Bio semi complet	^{de riz)} Purée de pommes de terre	Courgettes persillées	petit pois
Emmental	Tomme blanche	Fromage fondu carré	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Compote pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake aux myrtilles	Fruit de saison

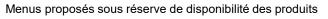






















Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi CEST	Vendredi
			Repas de Printemps	
	Radis beurre	Lentilles Aivinaigrette	Tomates AB au basilic vinaigrette	Carottes râpées Ağ vinaigrette
FERIE	Raviolis au saumon	Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau)	Escalope de dinde sauce barbecue	Chili sin carne (riz, Haricots rouge, légumes
	Formage frais Croc'lait 🙉	Ratatouille	Purée de pommes de terre	ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)
	Dessert lacté gélifié	Fromage blanc sucré	Camembert	
	saveur vanille	Fruit de saison	Gâteau moelleux aux opépites de chocolat Plan B: Brownie	Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison

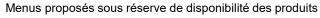






















Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tomates concassées et chips tortilla	Concombres vinaigrette
Omelette	Poulet rôti au jus	Croque Monsieur au thon Salade verte	Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise	Saucisse chipolatas S/P: saucisse de volaille
Ratatouille et blé	Riz à l'indienne	Saint Paulin	Yaourt nature ^Æ et sucre	Purée de pommes de terre
Fromage blanc sucré Fruit de saison	Coulommiers Mousse au chocolat noir	Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt nature st sucre Fruit de saison	Fromage frais cantadou ail et fines herbes
Authorized Management Authorized Management Authorized Management Management Authorized Management				Milk shake poire cassis

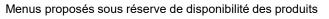






















Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Concombres sauce tzatziki	Endives vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Sauté de bœuf sauce tomate origan	Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de	Merlu médaillon sauce citron	Nuggets de blé et ketchup de pommes	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde
Carottes persillées	soja)	Courgettes et Riz	Macaronis AB	Purée de haricots verts
Yaourt nature sucré <u>⊿</u> ষ	Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais fraidou
Gaufre au sucre	Fruit de saison <mark>⊿</mark> š	Fromage blanc et confiture de fraise	Compote pommes abricot allégée en sucre	Fruit de saison











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Du 22 au 26 avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia 🍱 vinaigrette	Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pâté de volaille	Concombres Ai vinaigrette
Farfalles aux légumes du sud et formage de brebis	Sauté de porc jus aux herbes S/P: sauté de dinde jus aux herbes	Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de	Sauce au thon et à la tomate	Colin d'Ala∕oa pané et riz soufflé
	Boulgour A	terre	Riz	Haricots beurre
Cantal AOP	Bûche de lait mélange	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature 🖺 et sucré	Fromage frais tartare
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison 🚜	Fruit de saison	Smoothie pomme banane Et cigarette russe

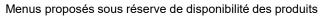






















Menus de la Du 29 au 30 avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade verte 🕮 vinaigrette			
Emincé de saumon sauce citron Semoule	Riz curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio			
Yaourt nature et sucre	Edam			
Fruit de saison	Tarte au chocolat			











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









