

Menu du 10 Mars au 4 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 mars	LE JOUR DU Végé Salade d'endives aux pommes Omelette bio Riz bio à la tomate 50% Ratatouille 50% Saint Nectaire aoc Compote de pommes	Sauté de bœuf race à viande au jus Choux fleurs ciboulette 30 % et Pommes de terre vapeurs 70 % Petit moulé nature Fruit de saison bio	Potage longchamps et emmental râpé (Petits pois, pommes de terre, oignons et crème) Filet de lieu noir sauce citron (poisson frais) Petit pois carottes au jus Compote pommes ananas	 Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote) Couscous merguez Semoule et jus Légumes couscous bio Fromage blanc miel citron	Céléri râpé mayonnaise bio et dés de mimolette Accras de morue Carottes bio & locales 50% Tortis (pâtes) 50% Moelleux aux pêches du chef
	Croissant Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Compote de pommes	Cake à la vanille Yaourt nature et sucre Fruit	Pain de campagne et beurre Lait Fruit	Baguette céréales Fraidou Fruit
Du 17 au 21 mars	Potage paysan bio et emmental râpé (Pommes de terre, poireaux, courgettes, carottes, oignons et crème) Saucisse de porc fumée Saucisse de volaille* Lentilles et carottes Fruit de saison bio	LE JOUR DU Végé Salade verte bio et croûton Vinaigrette ciboulette Dahl de lentilles et pois chiches Riz Fraidou (Fromage fondu) Flan nappé caramel	Roulade de volaille et cornichons Tarte aux légumes Iceberg (Vinaigrette nature) Purée de pommes bio	Carottes bio locale râpées et dés d'emmental vinaigrette agrumes Sauté de veau viande française sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) Choux verts braisés et champignons 30% Papillons (Pates) 70% Moelleux au chocolat frais	Salade de coquille bio au thon Colin poêlée et citron Epinards béchamel 30% Boulgour 70% Yaourt aromatisé
	Baguette et miel Lait Compote pommes bananes	Baguette céréales et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Pain de campagne Fromage fondu Jus de raisins	Cake aux pépites de chocolat Lait Compote de pommes
Du 24 au 28 mars	Salade iceberg et maïs Vinaigrette à la pomme LE JOUR DU Végé Curry de pois chiche Macaronis (pâte) et fromage râpé Yaourt nature bio et sucre Fruit	Haché de veau sauce aux olives Haricots beurres 50% Mélange de 4 céréales bio (blé, épeautre, orge, riz complet) 50% Gouda bio Fruit de saison bio	Carottes râpées bio et locales vinaigrette miel Brandade de poisson salade verte Crème au chocolat du chef	Ce menu a été choisi par les enfants Pizza au fromage Mâche, dés de brebis et croûtons Fromage frais aux fruits bio Batonnet de glace à l'eau	Potage légumes bio dés d'emmental râpé (Carottes, pommes de terre, poireaux) Hoki pané Pommes vapeurs 70% Blettes à la béchamel 30% Fruit de saison local
	Pain au chocolat Lait Compote pommes bananes	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus MULTIFRUIT	Baguette céréales et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Fruit	Pain de campagne Petit moulé nature Fruit	Gâteau au yaourt Lait Compote pomme cassis
Du 31 mars au 04 avril	Potage essau et emmental râpé (Lentilles & crème) Calamars à la romaine et mayonnaise Carottes bio et locales 50 % Blé bio 50 % Fruit de saison bio	Céleri râpé bio mayonnaise Sauté de bœuf race à viande sauce estragon Haricots blancs 50 % Choux fleurs à la ciboulette 50 % Yaourt local aromatisé citron La laiterie des bas vignons	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla) Purée de pommes de terre et betteraves bio Saint Nectaire aoc Fruit de saison	Salade verte bio au thon et dés de mimolette Vinaigrette nature Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate) Haricots verts à ail et persil 50% Pommes sautées 50% Dessert de printemps et sa crème anglaise	LE JOUR DU Végé Salade d'endives et dés d'emmental Vinaigrette au piment d'Espelette Semoule bio et égrené végétal à la marocaine (tomates, oignons, cumin, ail, raisins et abricots secs, cardamome) Fromage frais nature et sucre Fruit de saison local
	Croissant Yaourt nature et sucre Compote de pommes	Baguette céréales et miel Lait Fruit	Moelleux nutolade (pépites de chocolat, pâte à tartiner à la noisette) Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	Pain de campagne Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Madeleine longue Lait Compote pommes bananes

Menu du 7 Avril au 2 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 07 au 11 avril	LE JOUR DU Végé Mâche et croûton Vinaigrette du terroir Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème et curry) Yaourt nature bio et sucre Compote pomme abricot	Emincé de volaille bio au jus Carottes béchamel 50% Mélange 4 céréales 50% (blé, épeautre, orge, riz complet) Cantal aoc Fruit de saison bio	Chou blanc râpé bio sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) Colin napolitain Riz bio safrané 70% et julienne de légumes 30% flan chocolat	Rôti de veau viande française et jus Mélange de légumes 50% (carottesjaunes et oranges et haricots plats) quinoa bio 50% Fromage fondu (fraidou) Fruit de saison local	Carottes bio locales râpées Vinaigrette miel colombo Haché de saumon sauce crème Purée de pommes de terre brocolis emmental râpé Cake agrumes confits
	Pain de campagne Pavé demi-sel Fruit	Cake à la poire Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette céréales et confiture d'abricot Lait Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit
Du 14 au 18 avril (Vacances scolaires)	Salade de mâche Vinaigrette à la pomme Saucisse de porc fumée * Saucisse de volaille Pulgour bio sauce tomate 50% Haricots beurres 50% Flan à la vanille	LE JOUR DU Végé Beignet de chou fleur et sauce enrobante à l'ail Riz bio Base jambalaya bio (haricots rouges, oignon, ail, carottes cubes, tomates concassées, poivrons, paprika, cumin) Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit de saison bio	Œuf brouillé Purée de pommes de terre bio 50% Dés de carottes braisées 50% Fromage fondu Fruit de saison	Ce menu a été choisi par les enfants Hamburger façon maison (steak haché, pain hamburger, ketchup et mayonnaise) Salade verte Cheddar Compote de pomme	Filet de lieu noir (poisson frais) Epinards et pommes de terre béchamel Camembert Purée de fruit bio
	Cake au citron Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain de campagne Fromage fondu (fraidou) Jus d'oranges	Baguette céréales et pâte à tartiner noisette Lait Compote pommes ananas	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Compote pommes fraises	Pain au chocolat Lait Fruit
Du 21 au 25 avril (Vacances scolaires)	Férié	Sauté de bœuf race à viande sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs) Pommes de terre rissolées 50% Brocolis saveur jardin 50% (ciboulette, échalote, tomate) Mimolette Fruit de saison bio	Boulettes d'agneau sauce curry Courgettes 50% Riz 50% Petit moulé nature Compote de pomme bio	LE JOUR DU Végé Betteraves bio vinaigrette Lasagnes ricotta épinards Salade verte Brie Fruit de saison local	Carottes râpées bio locales vinaigrette des Antilles et dés d'emmental Aiguillettes de colin panés et citron Purée de pommes de terre Cake à la mangue
	Croissant Fromage frais nature et sucre Jus multifructs	Sauté de veau viande française sauce aux olives Printanière de légumes bio (Pommes de terre haricots verts, petits pois et carottes) Cantal aoc Fruit de saison local	Crèmeux frais (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron) Ailes de poulet rôti label rouge Coquillettes (Pâtes) bio Fromage râpé Compote pommes bananes bio	Brownie Lait Compote de pommes	Salade coleslaw bio (carotte et chou blanc mayonnaise) Calamars à la romaine et citron Gratin du sud bio (courgettes, tomates, ail, basilic, béchamel, fromage râpé) Semoule et jus Yaourt local aromatisé mangue/passion La laiterie des bas Vignons
Du 28 au 2 mai	LE JOUR DU Végé Salade verte et mais Vinaigrette au agrume Dahl de lentilles corails (Carottes, oignons, tomates, ail, gingembre, lait de coco, curry) Riz bio Fromage frais au fruit bio Crème dessert à la vanille	Sauté de veau viande française sauce aux olives Printanière de légumes bio (Pommes de terre haricots verts, petits pois et carottes) Cantal aoc Fruit de saison local	Crèmeux frais (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron) Ailes de poulet rôti label rouge Coquillettes (Pâtes) bio Fromage râpé Compote pommes bananes bio	Férié	Salade coleslaw bio (carotte et chou blanc mayonnaise) Calamars à la romaine et citron Gratin du sud bio (courgettes, tomates, ail, basilic, béchamel, fromage râpé) Semoule et jus Yaourt local aromatisé mangue/passion La laiterie des bas Vignons
	Pain au lait Lait Fruit	Pain de campagne Pavé demi sel Jus de pommes	Gâteau au chocolat Lait Fruit		Gaufre chocolat Yaourt nature et sucre Fruit