

Menus du 26 février au 21 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
26 février au 3 mars 2024 - vacances scolaires	Betteraves rouges BIO vinaigrette au fromage blanc Escalope viennoise milanaise Pâtes et emmental râpé Champignons à la tomate Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Tartiflette / Tartiflette (myo) Salade verte BIO Gâteau au chocolat	Filet de maquereau (myo) Saucisse fumée Potatoes et salade verte Fromage (tous) Compote de poires	Brocolis mimosa Rôti de boeuf Ecrasé de pommes de terre Haricots verts à l'ail Fromage blanc, muesli et chocolat	Velouté Dubarry (myo) Filet de colin aux petits légumes (myo) Pommes persillées (myo) Brunoise de légumes à la crème (myo) Fruit de saison (myo)	Mortadelle Cuisse de poulet à la forestière Semoule Poêlée champêtre Fromage/Yaourt fermier	Bouillon aux légumes Pot au feu Pommes boulangères Légumes du pot Fromage / Mousse au caramel au beurre salé
4 au 10 mars 2024 - vacances scolaires	Chou chinois au soja (myo) Sauce Bolognaise Pâtes et emmental râpé Fromage (tous) Panna cotta aux fruits rouges	Friand au fromage Hachis parmentier à l'égrené de boeuf BIO Salade verte Fromage Fruit de saison	Potage aux champignons Raviolis gratinés Fromage Marbré	Céleri et pommes au fromage blanc Omelette aux herbes Pommes vapeur et épinards Fromage Salade d'agrumes	Coleslaw Mousse de poisson Riz et poireau braisé Fromage Compote et sablé	Potage aux légumes variés Assiette de charcuteries Pomme au four sauce ciboulette Fromage Crème saveur vanille maison	Feuilleté au chèvre Cuisse de lapin aux pruneaux Pommes grenailles aux épices Flageolets Fromage / Tarte Normande
11 au 17 mars 2024	Salade verte et oignons frits Poisson pané sauce Tartare Riz créole Carottes au jus Fruit de saison	Velouté de carottes thaï Rôti de porc au jus Pommes sautées Brocolis en persillade Muffin aux pépites de chocolat	Taboulé Emincé de boeuf à la moutarde Purée de pommes de terre Gratin de poireaux Yaourt de la ferme Billion	Chou blanc vinaigrette de cidre (myo) Gratin de gnocchis à la sauce tomate Salade verte BIO Fromage (tous) Crème au spéculoos	Trophée Zéro Gaspil' Poireaux mimosa / Céleri pomme curry Poulet miel gingembre Grenailles, patate douce et chou fleur Carrot'cake et crème aux agrumes	Salade de lentilles et lardons Gâteau de foie de volaille Pommes noisettes Haricots verts à l'ail Fromage / Fruit de saison	Pêche au thon Potée à la saucisse fumée Pommes vapeur Chou braisé Fromage / Tarte au citron
18 au 24 mars 2024	Endives et noix Pâtes bolognaise au soja Fromage Mousse au chocolat	Betteraves mimosa Jambon grillé Pommes rissolées et chou fleur en béchamel Fromage (myo) Yaourt nature sucré	Salade de pommes de terre et cervelas Rôti de veau au jus Pâtes et emmental râpé Poêlée de légumes Fromage (myo) / Fruit de saison	Repas du printemps - Radis croc'sel (myo) Boulette d'agneau Pommes grenailles et printanière de légumes Fromage (tous) Glace	Céleri rémoulade Fricassée de poisson à la tomate Purée de pommes de terre Carottes et panais au beurre Fromage blanc et spéculoos	Filet de sardine au vin blanc Quiche lorraine Salade mêlée Fromage Yaourt aux fruits	Velouté de fèves Rognons sauce Madère Gratin dauphinois Légumes du pot Fromage / Beignet au chocolat
25 au 31 mars 2024	Macédoine de légumes mayonnaise Sauce carbonara aux lardons Pâtes "Patati" et emmental râpé Fromage Fruit de saison	Radis beurre Saucisse de Toulouse Ecrasé de pommes de terre Compote de pommes Crème dessert fermier	"Journée nationale du fromage" Betteraves et feta Raclette et salade de mâche Fromage (myo) Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Coleslaw et dés d'emmental Filet de poisson façon Aioli Pommes sautées Duo de carottes Banane au chocolat	Mortadelle et cornichon Omelette au fromage Boullgour sauce tomate et Chou fleur Fromage Yaourt de la ferme Billion	Velouté aux asperges Civet de porc aux olives Galette de pommes de terre Panais au beurre Fromage / Fruit de saison	Salade piémontaise Mignon de veau sauce crème Pommes persillées Gratin de blettes Fromage / Baba au rhum
1 au 7 avril 2024	Salade de harreng (myo) Pintade au porto (myo) Pommes vapeur et poêlée de champignons Fromage (myo) Coupe de glace (myo)	Salade de maïs au persil (myo) Haché de veau sauce tomate Petits pois et carottes Fromage (tous) Yaourt fermier aromatisé	Potimarron râpé vinaigrette aux noix Chili sin carne et riz BIO Fromage (myo) Fruit de saison BIO	** Repas Italien ** Pizza au fromage et champignons Lasagnes au saumon Salade verte BIO Fromage / Panna cotta au caramel	Carottes râpées et dés de fromage Cordon bleu Purée de pois cassés Haricots verts persillés Crumble aux pommes	Coeur de palmier et maïs Quiche aux poireaux Salade verte BIO Fromage Compote	Terrine de légumes sauce cocktail Rôti de porc Orloff Pommes rôties Endives braisées Fromage / Pâtisserie du chef
8 au 14 avril 2024	Crêpe au fromage Tian de légumes Coquillettes et emmental râpé Fromage (myo) Ananas frais	Betteraves à la mimolette (myo) Chipolatas grillée Pommes de terre au romarin Poireaux à la crème Fromage (tous) / Crème dessert "Billion"	Samoussa aux légumes Poulet yassa Riz basmati Poêlée d'aubergines Yaourt de la ferme	Salade verte et oignons frits Filet de poisson façon Basquaise Pâtes et emmental râpé Brocolis au beurre Brownie	Carottes râpées à l'orange Nuggets de poulet Pommes rissolées Duo de salades Fromage blanc à l'indienne	Potage Potiron Rognons à l'Estragon Pommes sautées Salade verte BIO Fromage / Salade de fruits	Pâté à la bière Cuisse de poulet au curry Pâtes et champignons Fromage Tarte à la crème
15 au 21 avril 2024	Macédoine mayonnaise Emincé de porc à la provençale Riz BIO Ratatouille Fruit de saison	Coleslaw Filet de poisson sauce Aurora Purée de pommes de terre et salsifis Fromage (myo) Tiramisu	** Repas froid ** Salade de pâtes au comté Rôti de boeuf sauce Tartare Taboulé et salade de mâche Compote	J-100 JO Paris 2024 - Bistrot parisien Salade et Oeuf dur mayonnaise Crêpinette sauce échalote Pom'rosti et Haricots verts Moelleux au chocolat	Saucisson à l'ail (myo) Stick de mozzarella sauce mayonnaise et ketchup Pommes aux herbes et carottes à l'ail Fromage (tous) Crème dessert "Billion"	Croissillon aux champignons Boulettes de boeuf à la tomate Pâtes et emmental râpé Fromage Fruit de saison	Potage cultivateur Paupiette au Maroilles "Mouille" Gratin dauphinois Navet caramélisé Fromage / Paris Brest