



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 24 Février au 28 Mars 2025

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette



MARDI

Radis beurre



JEUDI

Potage de légumes

VENDREDI

Oeufs durs mayonnaise



Daube niçoise



Cordon bleu



Tartiflette

Gnocchis



P de t vapeur

Gratin de choux fleur

Salade verte

Epinards à la crème

Edam

Mimolette

Camembert

Petits suisse nature

Sucre oui ou non

Yaourt nature

Donuts

Fruit de saison

Compote de fraise

Labels scolarest



Origine France



Pêche responsable



Produit local
(02-44-85-72)



Produit végétarien

Labels officiels



Agriculture Biologique Euro



Bleu Blanc Cœur



Labelle Bovine Française



Le porc français



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 3 au 7 Mars 2025

LUNDI



Salade coleslaw

MARDI

Salade du chef (salade verte, tomate, maïs, emmental)

JEUDI



Saucisson à l'ail beurre

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

Chipolatas



Chili sin Carné (Haricots rouges)



Filet de poulet

Filet de colin sce provençale



Petits pois

Riz

Brunoise provençale

P de t vapeur

Brie

Vache qui rit

Crème Anglaise

Gouda

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Barre bretonne

Salade de fruit frais

Labels scolarest



Origine France



Produit local
(09-44-72-85)



Produit végétarien

Pêche responsable

Labels officiels



Agriculture Biologique Euro



Label d'origine
Label d'origine



Label d'origine
Label d'origine

Bleu Blanc Cœur



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 10 au 15 Mars 2025

Italie

LUNDI

Endives duo de fromages

MARDI

Cèleri rémoulade

JEUDI

Salade piémontaise

VENDREDI

Taboulé

Pâtes lentilles façon bolognaise

Emincé de porc à l'estragon

Œuf dur

Poisson pané et citron

Fusilli

Purée crécy

Gratin de Brocolis

Duo haricots champignons

Moulé ail et fines herbes

Camembert

Emmental

Tomme blanche

Ananas au sirop

Muffin

Mousse chocolat

Purée de pomme

Labels scolarest



Origine France



Pêche responsable



Produit local
(03-44-85-72)



Plat végétarien

Labels officiels



Agriculture Biologique Euro



Bleu Blanc Cœur



Ronde Bovine Française



Porc français



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI

Salade de pâtes tricolores

MARDI

Choux blanc des de fromage

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette

VENDREDI

Rillettes cornichons

Navarin de Poulet

Gratin de pâtes aux légumes

Jambon grillé

Filet de colin sce dugleré

Carottes braisées

Salade

Haricots blanc томатé

Pomme de terre persillées

Chanteneige

Saint Paulin

Edam

Tomme noire

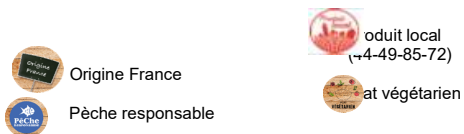
Mangue au sirop

Fruit de saison

Crème dessert vanille

Yaourt nature

Labels scolarest



Labels officiels





LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI

Macédoine mayonnaise

MARDI

salade de riz tricolores (tomate
concombres)

JEUDI

Salade coleslaw

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Noix de joué de bœuf

Nuggets de poulet

Dahl de lentilles

Filet de lieu sauce provençale

Macaronis

Petits pois

Riz

Brunoise provençale

Emmental

Mimolette

Camembert

Buchette de laits mélangés

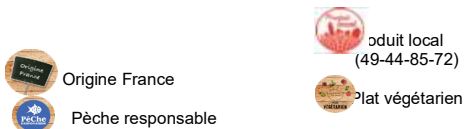
Fruit de saison

Petits suisses aromatisés

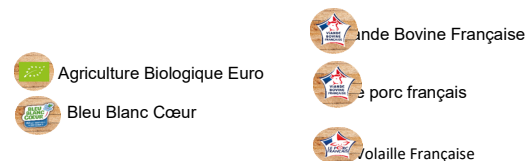
Liégeois vanille

Banane

Labels scolarest



Labels officiels





LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 31 au 4 Avril 2025

LUNDI

Betteraves vinaigrette

MARDI

Salade du chef (salade verte, tomate, maïs, emmental)

JEUDI

Radis crème ciboulette

VENDREDI

Boulettes d'agneau sce barbecue

Aiguillettes de poulet tandoori

Hachis parmentier

Bol de riz

Semoule

Poêlées de légumes campagnards

Salade verte

Petit moulé A&FH

Saint Nectaire

Tomme blanche

Brunoise de fruits exotiques

Beignet chocolat

Fromage blanc

Pomme ou compote

Labels scolarest



Origine France



Pêche responsable



Produit local
(49-44-85-72)



Plat végétarien

Labels officiels



Agriculture Biologique Euro



Bleu Blanc Cœur



Viande Bovine Française



Porc français



Volaille Française