



MENU DU 24 FEVRIER AU 21 MARS 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 février	Salade monégasque	Sauté de porc au caramel, tortis au beurre	Cantafrais	Fruit de saison
Mardi 25 février	Saucisson à l'ail	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes		Yaourt brassé bio
Mercredi 26 février	Tomates vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème, pommes de terre en cubes	Mimolette	Beignet à la pomme
Jeudi 27 février	Sardine beurre	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale		Liégeois chocolat
Vendredi 28 février 	Macédoine mayonnaise	Pizza végétale, salade verte	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 mars	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, pommes quartines	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 4 mars 	Concombre bulgare	Hachis végétarien	Mimolette	Donuts sucre
Mercredi 5 mars	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, tomate au four, riz pilaf	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 6 mars	Salade de maïs thon tomate	Bœuf provençal, petits pois à l'estragon		Yaourt aromatisé
Vendredi 7 mars	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 mars	Céléri rémoulade	Echine de porc salée, haricots blancs	Petit Louis tartine	Compote pomme banane
Mardi 11 mars 	Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 12 mars	Chou rouge aux pommes	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Cocktail de fruits
Jeudi 13 mars	Salade verte à l'emmental	Langue sauce cornichons, haricots verts persillés, purée mousseline		Glace vanille chocolat
Vendredi 14 mars	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bercy, épinards à la crème, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 mars	Taboulé	Rôti de dinde forestière, carottes persillées	Délice emmental	Fruit de saison
Mardi 18 mars 	Tomates vinaigrette	Omelette, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Eclair vanille
Mercredi 19 mars	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisettes	Camembert	Pêche au sirop
Jeudi 20 mars	Concombre bulgare	Lasagnes maison	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 21 mars	Chou fleur vinaigrette	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier		Crème vanille

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien