



Menu A - SEMAINE 02 du 06 au 12 janvier 2025



		LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	SALADE DE MAÏS	H1	BETTERAVES VINAIGRETTE 	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE *	H3	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	*CHARCUTERIE*	H3	POMMES DE TERRE AUX HARENGS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	CUISSE DE POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	BŒUF CAROTTES	V2	VEAU MARENGO	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V1	MERGUEZ	V2	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETIT POIS 	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET	L3	CAROTTES 	L3	PLAT COMPLET	L1	PATES	L3	CAPONATINE D'AUBERGINE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BRIE 	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	KIWI LABEL ROUGE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FRUIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	GALETTE DES ROIS 	D1	LIEGEOIS CAFÉ




















CAPONATINE D'AUBERGINE : aubergines, ail, oignon, cèleri, tomate concentré, câpres, basilic chapelure # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 02 du 06 au 12 janvier 2025

		LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08		JEUDI 09		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H3	ŒUFS DURS VINAIGRETTE 	H2	SALADE DE PATES	H2	FRIAND FROMAGE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H2	ROULADE De dinde	H1	½ PAMPLE- MOUSSE	H1	POIREAUX VINAIGRET- TE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*ROTI DE PORC* 	V3	CROQUE « TOUT FROMAGE »	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	BLANQUETTE DE POISSON 	V3	POISSON CUISINÉ 	V1	GRATIN OCEANE 
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L3	PLAT COMPLET + SALADE	L3	CÈLERI A LA TOMATE	L1	BLÉ	L1	RIZ	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BRIE 	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	KIWI LABEL ROUGE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FRUIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	GALETTE DES ROIS 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

GRATIN OCÉANE : morceaux de poisson, crevettes, saumon fumé, pdt, citron, crème, champignons, oignon, poireaux

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A – SEMAINE 03 du 13 au 19 janvier 2025

		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H1	CHOU ROUGE AIGRE DOUX	H3	*ROSETTE* 	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE* 	H2	SALADE DE BLÉ	H3	SURIMI MAYONNAISE 	H1	TARTARE DE LÉGUMES	H1	DUO DE HARICOTS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BŒUF	V1	CUISSE DE POULET AUX HERBES 	V1	ROTI DE VEAU EN SAUCE	V2	BOULETTES DE BŒUF SAU CURRY 	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	*CERVELAS ALSACIEN SAUCE AU BLEU*	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1 	LENTILLES MAISON	L1	POMMES BOULANGÈRE	L1	SEMOULE	L3	PURÉE DE LÉGUMES	L3	CHOU FLEUR SAUCE AUREORE 	L2	PATES AU BEURRE	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	ST PAULIN 	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	FRUIT DE SAISON	D2	MADELEINE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FLAN VANILLE 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	MOUSSE CHOCOLAT

CHOU ROUGE AIGRE DOUX : chou rouge râpé, miel, huile, vinaigre, cornichons

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc




















œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 03 du 13 au 19 janvier 2025



		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H2	TABOULÉ	H1	SALADE FANTAISIE	H3	ŒUFS DURS VINAIGRETTE 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE 	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V3	#CALAMARS ROMAINE# 	V3	POISSON EN SAUCE 	V1	RAVIOLIS AUX LÉGUMES	V1	MARMITE DE POISSON  	V3	PAUPIETTE DU PECHEUR 
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L3	BROCOLIS A LA CRÈME 	L1	RIZ A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L2	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	FRUIT DE SAISON	D2	MADELEINE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FLAN VANILLE 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	MOUSSE CHOCOLAT

* : Plat contenant de la viande de porc

SALADE FANTAISIE : carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL : asperges, pdt, vinaigrette








MARMITE DE POISSON : pdt, poisson blanc, moules, champignons, jus de citron, crème –



œufs de poules élevées en plein air



Menu A – SEMAINE 04 du 20 au 26 janvier 2025

		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	*ROSETTE*	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE VERTE AU FROMAGE	H2	SALADE DE RIZ	H3	*CHARCUTERIE*	H3	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	V1	ROTI DE DINDE	V1	PATES BOLOGNAISE	V2	POULET ROTI	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	PURÉE	L1	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L3	GRATIN DE CHOU FLEUR	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	BRIE 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS 	D1	LAITAGE BIO BLEU BLANC CŒUR 	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 04 du 20 au 26 janvier 2025



		LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H2	SALADE DE BLÉ	H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	H2	SARDINES POMMES DE TERRE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	V3	OMELETTE	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	FILET DE POISSON EN SAUCE	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE	V3	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L3	HARICOTS BEURRE	L3	RATATOUILLE	L1	BLÉ	L1	PLAT COMPLET	L2	SEMOULE
FROMAGE	F	CAMEMBERT	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	BRIE	F	FROMAGE	F	ST PAULIN	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	D1	LAITAGE BIO BLEU BLANC CŒUR	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

SALADE ATURINE : pommes, poivron, soja, vinaigrette

POCHOUSE : poisson, vin rouge, brunoise de légumes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



Menu A – SEMAINE 05 du 27 au 02 février 2025



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H1	BETTERAVE EN SALADE 	H1	CAROTTES RAPÉES	H2	NEM DE POULET	H2	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE		POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	BLANQUETTE DE VEAU	V1	PORC AU CARMEL	V2	ROTI DE DINDE	V1	LASAGNES MAISON 	V1	*CASSOULET*
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L1	POMMES GRENAILLE	L1	COQUILLETTE	L1	RIZ JAUNE	L2	RATATOUILLE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	PETIT SUISSE SUCRÉ 		FROMAGE	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	BEIGNET A L'ANANAS	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUIT AU SIROP

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge et blanc, carottes râpés, mayonnaise

SALADE BLANCHE : cœurs de palmier, pousses de soja, cèleri râpé, mayonnaise


















Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 05 du 27 au 02 février 2025



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H2	OEUF DURS MAYONNAISE 	H3	*CHORIZO*	H2	SALADE STRASBOUR- GEOISE*	H1	SALADE DE CHOU COLORÉE	H1	RADIS BEURRE	H2	SALADE DE LINGOTS AUX HARENGS 	H2	SALADE BOHEMIEN- NE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	CORDON BLEU	V1	CUISSE DE POULET EN SAUCE 	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V2	TAJINE DE BŒUF 	V1	GRATIN OCEANE 	V3	RETOUR DE PECHE 	V2	LANGUE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	I2	CAROTTES PERSILLEES 	L2	PETITS POIS	L2	BROCOLIS EMMENTAL 	L2	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L3	AUBERGINES PARMI- GIANA	L2	PATES
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULE AUX NOIX 	D1	PETIT SUISSE SUCRÉ 	F	FROMAGE	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FRUIT	D2	BEIGNET A L'ANANAS	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	D1	PATISSERIE	D1	FRUIT AU SIROP

SALADE DE CHOU COLORÉE : chou râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette, miel, citron



Œufs de poules élevées en plein air

TAJINE AU BŒUF : boules de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

GRATIN OCÉANE : morceaux de poisson, crevettes, saumon fumé, pdt, citron, crème, champignons, oignon, poireaux

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A – SEMAINE 06 du 03 au 09 février 2025



		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H3	TABOULÉ	H3	*ROSETTE* 	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H1	RADIS BEURRE	H2	SALADE DE BLÉ	H2	CAKE POIRE BLEU 	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	CUISSE DE POULET ROTI 	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V2	BŒUF SAUCE FARIGOULETTE 	V1	AXOA	V2	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L1	POMMES GRENAILLE	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ 	L1	POMMES VAPEUR	L3	BROCOLIS CRÈME 	L1	PLAT COMPLET	L3	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	CRÊPE SUCRÉE	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE : sauté de bœuf, sauce tomate, piment, oignon, olive, thym

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 06 du 03 au 09 février 2025



		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H2	ŒUFS DURS COCKTAIL 	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE 	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	CÈLERI RÉMOULADE 	H3	CHARCUTERIE	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V3	#CALAMARS A LA ROMAINE# 	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V1	LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE	V2	POISSON AU FOUR 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON ET SA SAUCE
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L2	RATATOUILLE	L1	BLÉ	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L1	PLAT COMPLET	L2	RIZ	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	CRÊPE SUCRÉE	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

œufs de poules élevées en plein air

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A – SEMAINE 07 du 10 au 16 février 2025

		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H1	SALADE MAÏS ET FETA	H1	CHOU COLESLAW	H3	ROULADE De dinde	H3	HOUMOUS	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	*CHARCUTERIE*	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V1	SAUTÉ DE BŒUF MARENGO 	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	ROTI DE DINDE	V3	*TARTIFLETTE* 	V1	ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE 	V1	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	FLAGEOLETS	L1	PURÉE	L2	CURRY DE CHOU FLEUR 	L3	PLAT COMPLET	L3	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	CARRÉ FRAIS 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	D1	COMPOTE	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	YAOURT FERMIER 	D2	GATEAU MAISON 	D1	PARIS BREST	D1	MOUSSE CAFÉ

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise

ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, aubergines, sauce tomate, sel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 07 du 10 au 16 février 2025

		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H2	SALADE DE LENTILLES	H2	TABOULÉ	H1	CAROTTES RAPEES	H2	SURIMI MAYONNAISE 	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE 	H1	ANTI-PASTI	H2	SARDINES POMME DE TERRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	POULET ROTI	V2	TARTE THON TOMATE 	V3	POISSON MEUNIÈRE 	V2	BOULES DE BOEUF EN SAUCE 	V2	ANDOUILLETTE 	V3	PAUPIETTE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES 	L2	COURGETTES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	RIZ	L1	POMMES VAPEUR	L2	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE	L3	BATONNIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	CARRÉ FRAIS 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	D1	COMPOTE	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	YAOURT FERMIER 	D2	GATEAU MAISON 	D1	PARIS BREST	D1	MOUSSE CAFÉ

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE : pdt, poireaux, oignon, béchamel, crème, ail persil, muscade

















Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A – SEMAINE 08 du 17 au 23 février 2025



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H2	SALADE PIÉMONTAISE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	ROULADE De dinde	H3	RADIS CAROTTES	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ROTI DE DINDE AU JUS	V2	MERGUEZ DE BŒUF	V2	*QUICHE*	V3	TOMATE FARCIE	V2	SAUTÉ DE VOLAILLE EN SAUCE 	V1	MARMITE DE CALAMARS 	V1	CANARD PERLÉ A L'ORANGE 
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES MAISON	L1	POMMES DE TERRE ORIENTALES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	RIZ A LA TOMATE	L2	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D2	LAITAGE 	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	RIZ AU LAIT MAISON

MARMITE DE CALAMARS : encornets, pdt, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, von blanc, crème, ail, persil

CANARDS PERLÉ A L'ORANGE: effiloché de canard, jus d'orange, boulgour, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 08 du 17 au 23 février 2025



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	SURIMI MAYONNAISE	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	SALADE DE MAÏS	H3	CHARCUTERIE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTE DE PORC AUX OLIVES*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE	V1	POISSON CUISINÉ	V1	BRANDADE PARMEN-TIÈRE	V2	*BOUDIN BLANC*	V2	POISSON CUISINÉ
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR	L3	GRATIN DE COURGETTES	L1	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L1	PLAT COMPLET	L2	PURÉE ET POMME	L1	SEMOULE
FROMAGE	F	CAMEMBERT	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	PÉTIT SUISSE AUX FRUITS	D2	LAITAGE	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	TARTE AUX POMMES	D1	RIZ AU LAIT MAISON

SALADE ARGENTEUIL : asperge, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A – SEMAINE 09 du 24 au 02 mars 2025

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H3	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H2	TABOULÉ	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE CORAIL	H2	SALADE DE PATES	H3	*CHARCU- TERIE*	H1	CAROTTES A LA MAROCAINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE 	V3	CALAMARS A LA ROMAINE	V1	PAUPIETTE DE VEAU 	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V1	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L3	CAROTTES 	L1	RIZ	L2	PURÉE DE LÉGUMES	L2	CÈLERI CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	LAITAGE BIO BBC 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	FROMAGE 	F	BRIE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE 	D2	MADELEINE	D1	FRUIT 	D1	PATISSERIE	D1	PETIT SUISSE SUCRÉ 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CAMEL

SALADE CORAIL : pdt, surimi râpé, mayonnaise

NOUILLES DES MANDARINS : pates, crevettes, gingembre, sauce soja, émincé de volaille, julienne de légumes

CAROTTES A LA MAROCAINE : lamelles de carottes, cumin, huile, fleur d'oranger, mandarine

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 09 du 24 au 02 mars 2025



		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H2	TARTE AU FROMAGE	H1	HARICOTS VERTS FORESTIERS	H3	*SAUCISSON A L'AIL	H3	*ROSETTE*	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H3	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTE DE PORC CUISINÉ*	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V2	TARTE AUX POIREAUX	V2	*ROTI DE PORC* MOUTARDE	V2	BLANQUETTE DE POISSON	V2	RETOUR DE PECHE	V1	*SAUCISSON LYONNAIS*
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS FEURE	L1	POMMES GRENAILLE	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PATES	L1	SEMOULE	L2	PURÉE	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT	D1	LAITAGE BIO BBC	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	BRIE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D2	MADELEINE	D1	FRUIT	D1	PÂTISSERIE	D1	PETIT SUISSE SUCRÉ	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CARMEL

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, céleri râpé, vinaigrette

SALADE BLANCHE : pousse de soja, céleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

BLANQUETTE DE POISSON : filet de poisson, sauce crème, champignons

SAUCISSON LYONNAIS : saucisson a l'ail, sauce mère

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Ceufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A – SEMAINE 10 du 03 au 09 mars 2025

		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H3	*ROSETTE* 	H2	SALADE PIÉMONTAISE DE VOLAILLE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1	ANTI-PASTI	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	*ROTI DE PORC* 	V2	BŒUF FOYOT 	V2	POULET ROTI 	V1	PARMENTIER DE CANARD 	V1	*FREGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES RISSOLÉES	L1	FLAGEOLETS	L1	POMMES VAPEUR	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L1	BLÉ	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D2	TARTE AUX POMMES	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ

ANTI -PASTI : courgette, tomate, câpres, huile, thym, basilic

FREGOLA: émincé de porc, pâtes, carottes, chou blanc, cannelle, sauce tomate


















SEMOULE CONDÉ: semoule au lait vanillé, fruits au sirop

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 10 du 03 au 09 mars 2025

		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H2	ŒUF DUR MAYONNAISE 	H3	FRIAND FROMAGE	H2	TABOULÉ	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	SALADE NAPOLI 	H3	*CHARCUTE RIE*	H1	RADIS CAROTTES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTE DE PORC CUISINÉ* 	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V2	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC 	V1	PATES AU SAUMON	V3	OMELETTE 	V3	POISSON MEUNIÈRE 	V2	CHOUCROU TE DE LA MER 
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR	L1	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PLAT COMPLET	L2	ÉPINARDS CRÈME	L2	CAPONA- TINE DE COURGETTE	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA 	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE	D 1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	FLAN VANILLE 	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D2	TARTE AUX POMMES	D1	CRÈME VANILLE	D1	SEMOULE CONDÉ 

SALADE NAPOLI : pates, thon, tomate, olive

CHOUCROUTE DE LA MER : choucroute, crevette, moules, poisson, saumon fumé, bière, pommes de terre, vin blanc, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc  Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement