



Menu A - SEMAINE 11 du 10 au 16 mars 2025

		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H3 	SURIMI MAYONNAISE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	FRIAND FROMAGE	H1	SALADE SALADE AVOCADO	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	*CHARCUTERIE*	H3	POMMES DE TERRE AUX HARENGS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE		POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1 	*ROTI DE PORC AU JUS*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2 	BŒUF CAROTTES	V1	POULET COPACABANA	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V3 	POISSON CUISINÉ	V2	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET	L1	POMMES DE TERRE AUX HERBES	L3	PLAT COMPLET	L1	PATES	L3	CAPONATINE D'AUBERGINE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D2	PETITS SUISSES AUX FRUITS	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	KIWI LABEL ROUGE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	CRÈME VANILLE	D1	TARTE CHOCOLAT 	D1	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	LIEGEOIS CAFÉ

CAPONATINE D'AUBERGINE : aubergines, ail, oignon, cèleri, tomate concentré, câpres, basilic chapelure

SALADE AVOCADO : concombre, avocat, poivron, maïs, vinaigrette

POULET COPACABANA : poulet sauté, ananas, curcuma, coco, oignon, sucre, citron, crème fraîche

: 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



Menu B - SEMAINE 11 du 10 au 16 mars 2025

		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H3	*JAMBON DE PAYS *	H1	BETTERAVES VINAIGRETTE	H2	TABOULÉ	H2	ROULADE De dinde	H1	½ PAMPLEMOUSSE	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	CUISSE DE POULET ROTI	V3	CROQUE « TOUT FROMAGE »	V1	#ESCALOPE VIENNOISE#	V2	VEAU MARENGO	V1 	BLANQUETTE DE POISSON	V2	OMELETTE	V1 	GRATIN OCEANE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L3	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PURÉE	L3	CHOU FLEUR	L1	RIZ	L2	LÉGUMES GLACÉS	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D2	PETITS SUISSES AUX FRUITS	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	KIWI LABEL ROUGE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	CRÈME VANILLE	D1	TARTE CHOCOLAT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ

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

DUO DE CRUDITÉS : carottes et céleri râpé, mayonnaise

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 12 du 17 au 23 mars 2025



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H1	SALADE DU NORD	H2	TABOULÉ	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	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	V3	POISSON EN SAUCE	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	CHOU-CROUTE DE LA MER	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L3	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	L3	BROCOLIS A LA CRÈME	L1	PATES	L2	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	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	ILE FLOTTANTE	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	MOUSSE CHOCOLAT

SALADE DU NORD : chou rouge, betteraves, miel, vinaigre, persil

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon, moules, crevettes, pdt, oignon, vin blanc

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 12 du 17 au 23 mars 2025



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	SALADE FANTAISIE	H3	ŒUFS DURS VINAIGRETTE 	H2	SALADE DE PATES 	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* 	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	ROTI DE DINDE	V3	OMELETTE  	V3	POULET CITRON MIEL	V3	PAUPIETTE DU PÊCHEUR 
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES 	L1	POMMES BOULANGÈRE	L1	SEMOULE	L3	PURÉE DE LÉGUMES	L3	CHOU FLEUR SAUCE AURORE 	L2	PATES AU BEURRE 	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	ILE FLOTTANTE	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	PÂTISSERIE	D1	MOUSSE CHOCOLAT

* : Plat contenant de la viande de porc

SALADE FANTAISIE : carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL : asperges, pdt, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air



Menu A – SEMAINE 13 du 24 au 30 mars 2025

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 248		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H2 	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1	SALADE DE MAÏS	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H2	SALADE DE RIZ	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2 	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	ROTI DE DINDE	V1	POT AU FEU 	V2	POULET ROTI	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V1 	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L1	RIZ A LA TOMATE	L1	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL 	L3	POÉLÉE LÉGUMES ANCIENS	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2 	VELOUTÉ AUX FRUITS	D1 	LAITAGE BIO	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise

POT AU FEU : paleron de bœuf, pdt, carottes, navet, chou vert, poireaux, bouillon de bœuf

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

SOMBRERO ANDALOUSE : mais, haricots verts, pdt, macédoine, mayonnaise tomatée

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 13 du 24 au 30 mars 2025



		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H3	*ROSETTE*	H2	SALADE DE SURIMI	H2	TABOULÉ	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H1	CAROTTES RAPÉES AU CULMIN	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	V2	*POÉLÉE VILLAGEOISE*	V3	POISSON CUISINÉ	V3	#ESCALOPE VIENNOISE#	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE	V2	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L2	PLAT COMPLET	L3	RATATOUILLE	L2	BLÉ	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L2	SEMOULE
FROMAGE	F	CAMEMBERT	D1	BROWNIE	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL	F	FROMAGE	F	ST PAULIN	F	BLEU D'ALSACE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	D1	LAITAGE BIO	D1	FRUIT	D1	COMPOTE DE FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

SALADE ATURINE : pommes, poivron, soja, vinaigrette

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpées, mayonnaise

POÉLÉE VILLAGEOISE : pdt, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, oignon, macédoine, champignons, tomate, ail, persil

: 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 14 du 31 au 06 avril 2025



		LUNDI 31		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENDREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H3	SALADE DE POIS ORIENTALE	H1	BETTERAVE EN SALADE 	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	RILLETES DE THON	H2 	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	H3	*JAMBON DE PAYS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	V1	POULET ROTI	V1	BLANQUETTE DE VEAU	V3 	POISSON EN SAUCE 	V2	ROTI DE DINDE	V1 	LASAGNES MAISON	V2	LANGUE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES 	L1	POMMES GRENAILLE	L1	RIZ	L1 	COQUILLETES	L2 	CHOU FLEUR POMMES DE TERRE	L1	PLAT COMPLET	L1	PATES
FROMAGE	F 	TOMME BLANCHE	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	MIMOLETTE	D2	YAOURT SUCRÉ 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1 	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS 	D1	GÂTEAU MAISON	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

SALADE DE POIS ORIENTALE : pois chiche, flageolets, lentilles, curry, cumin, vinaigrette

BLANC MANGER COCO : fécule de maïs, lait, vanille, raisins secs, rhum, coco, sucre

* : Plat contenant de la viande de porc

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



Menu B - SEMAINE 14 du 31 au 06 avril 2025



		LUNDI 31		MARDI 01		MERCREDI 02		JEUDI 03		VENDREDI 04		SAMEDI 05		DIMANCHE 06
ENTREE	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H2	TARTE AU FROMAGE	H2	SALADE STRASBOURGEOISE	H1	SALADE DE CHOU COLORÉE	H1	RADIS BEURRE	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	#CORDON BLEU#	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V2	TAJINE DE BŒUF 	V1	GRATIN OCEANE 	V3	RETOUR DE PECHE 	V1	*PAËLLA* 
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L2	PETITS POIS	L2	BROCOLIS EMMENTAL 	L2	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L3	AUBERGINES PARMIGIANA	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULE AUX NOIX 	F	MIMOLETTE	D2	YAOURT SUCRÉ 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D2	COMPOTE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	GÂTEAU MAISON	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

SALADE STRASBOURGEOISE : pdt, saucisse de volaille, échalion, haricots verts, vinaigrette paprika

SALADE CHOU COLORÉE : chou rouge, brunoise, huile, citron, sucre

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

AUBERGINE PARMIGIANA : aubergines, sauce tomate, origan, parmesan, mozzarella

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



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 15 du 07 au 13 avril 2025



		LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		JEUDI 10		VENDREDI 11		SAMEDI 12		DIMANCHE 13
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H3	*ROSETTE* 	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H1	RADIS BEURRE	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	CHARCUTERIE	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	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V1	*PAIN DE VIANDE* 	V1	AXOA	V2	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	RATA-TOUILLE	L1	BLÉ	L1	POMMES VAPEUR	L1	FLAGEOLETS	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	LAITAGE	D1	FLAN CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge, chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

PAIN DE VIANDE : haché de bœuf et chair a saucisse, œuf, chapelure, herbes, lait, épices, moutarde + sauce brune

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 – 15 du 07 au 13 avril 2025



		LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		JEUDI 10		VENDREDI 11		SAMEDI 12		DIMANCHE 13
ENTREE	H2	ŒUFS DURS COCKTAIL 	H1	SALADE D'AGRUMES	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H2	SALADE DE LENTILLES	H3	*MORTADELLE*	H2	CAKE POIRE ET BLEU 	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	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 	V2	ÉMINCÉ DE VOLLAILLE CUISINÉ	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V2	BŒUF SAUCE FARIGOLETTE 	V2	POISSON AU FOUR 	V1	PAUPIETTE DE SAUMON ET SA SAUCE 
ACCOMPAGNEMENT	L3	GRATIN DE COURGETTES CUISINÉES	L1	POMMES GRENAILLE	L2	HARICOTS BEURRE 	L2	ÉPINARDS CRÈME 	L3	BROCOLIS CRÈME 	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	LAITAGE	D1	FLAN CARAMEL	D1	COMPOTE POMME BANANE 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs, tomate, palmier, vinaigrette

POIS CHICHE TALENTAISE : pois chiche, maïs, tomate, vinaigrette

BŒUF SAUCE FARIGOLETTE : 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



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 16 du 14 au 20 avril 2025



		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	CHOU COLESLAW	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE AU JUS	V1	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V2	TARTE THON TOMATE	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V1	ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE	V1	AGNEAU CUISINÉ
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	LENTILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	RATATOUILLE	L3	HARICOTS VERTS	L1	POMMES VAPEUR	L1	FLAGEOLETS
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	CARRÉ FRAIS	F	ST PAULIN	F	GOUDA	D2	COMPOTE	F	EMMENTAL	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	GATEAU BASQUE	D1	LIÉGEOIS CAFÉ		DESSERT DE PAQUES

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpés, mayonnaise

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

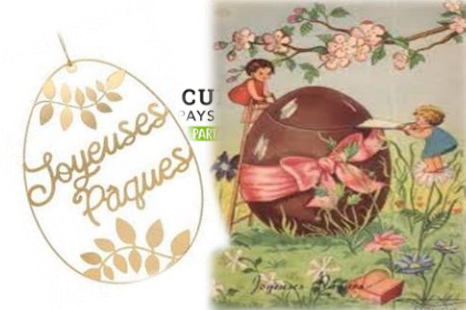
ÉGRÉNÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, aubergines, sauce tomate, sel

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 16 du 14 au 20 avril 2025



		LUNDI 14		MARDI 15		MERCREDI 16		JEUDI 17		VENDREDI 18		SAMEDI 19		DIMANCHE 20
ENTREE	H1	TRIO CROQUANT A LA FETA	H3	*SAUCISSON A L'AIL*	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H3	CHARCUTERIE	H2	FEUILLETÉ CHÈVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	POULET ROTI	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V3	POISSON AU FOUR 	V3	BLANQUETTE DE VEAU	V2	*ANDOUILLETTE*	V3	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	COURGETTES	L1	RIZ	L1	SEMOULE	L1	PATES	L2	CAROTTES CUISINÉES	L3	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	CARRÉ FRAIS 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	D2	COMPOTE	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT 	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	GATEAU BASQUE	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 		DESSERT DE PAQUES

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

TRIO CROQUANT A LA FETA : concombre, tomate, maïs, feta, vinaigrette

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 17 du 21 au 27 avril 2025



		LUNDI 21 FÉRIÉ		MARDI 22		MERCREDI 23		JEUDI 24		 VENDREDI 25		SAMEDI 26		DIMANCHE 27
ENTREE	H1	SALADE D'AGRUMES	H2	PIZZA	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H3	ŒUF DUR VINAIGRETTE	H1	SALADE DE MAÏS	H3	CHAR- CUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	*ROTI DE PORC*	V1	BRANDADE PARMENTIÈRE	V1	MARMITE DE CALAMARS	V1	BOEUF FOYOT
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE ORIENTALES	L3	GRATIN DE COURGETTES	L1	SEMOULE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULAN- GÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

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

CANARDS PERLÉ A L'ORANGE: effiloché de canard, jus d'orange, boulgour, oignon PDT ORIENTALES : pdt, épices orientales, carottes

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 17 du 21 au 27 avril 2025



		LUNDI 21 FÉRIÉ		MARDI 22		MERCREDI 23		JEUDI 24		 VENDREDI 25		SAMEDI 26		DIMANCHE 27
ENTREE	H3	*ROSETTE*	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H2	SALADE PIÉMONTAISE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	TABOULÉ	H1	RADIS CAROTTES	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ROTI DE VEAU AU JUS	V2	MERGUEZ DE BŒUF	V2	*QUICHE*	V1 	POISSON CUISINÉ	V3 	OMELETTE 	V2	*BOUDIN BLANC*	V3 	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR 	L1	PETITS POIS	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	RIZ A LA TOMATE	L3	CAROTTES 	L2	PURÉE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F 	BLEU DOUCEUR 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	D1 	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

SALADE ARGENTEUIL : asperge, pdt, vinaigrette

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

: 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 18 du 28 au 04 mai 2025



		LUNDI 28		MARDI 29		MERCREDI 30		JEUDI 1 ^{er} Mai FÉRIÉ		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	SALADE DE PATES	H2	SALADE DE LENTILLES	H3	*ROSETTE*	H1	CONCOMBRES EN SALADE	H1	SALADE SOJA ET MAÏS	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	BŒUF MARENGO 	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V2	TARTE AUX POIREAUX	V2	*ROTI DE PORC A LA MOUTARDE*	V2	BLANQUETTE DE POISSON 	V2	RETOUR DE PECHE  	V1	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L3	CAROTTES 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	LÉGUMES GLACÉS	L1	POMMES VAPEUR	L2	ROSTIES	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	FROMAGE 	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE 	D2	LAITAGE BIO BBC	D1	FRUIT 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CARAMEL MAISON 

BŒUF MARENGO : sauté de bœuf, champignons, fond brun, sauce tomate, ail, 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 18 du 28 au 04 mai 2025



		LUNDI 28		MARDI 29		MERCREDI 30		JEUDI 1 ^{er} FÉRIÉ		VENDREDI 02		SAMEDI 03		DIMANCHE 04
ENTREE	H3	ŒUF DUR MAYONNAISE 	H1	HARICOTS VERTS FORESTIERS	H1	SALADE DE MAÏS	H1	CAROTTES MAROCAINES	H2	SALADE DE RIZ	H3	CHARCUTERIE	H2	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTE DE PORC CUISINÉ* 	V1	PAUPIETTE EN SAUCE	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V1	COUSCOUS	V1	FILET DE POULET CUISINÉ	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE *
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS BEURRE 	L1	POMMES GRENAILLE	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	PLAT COMPLET (+semoule)	L2	CÈLERI CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	FROMAGE 	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE 	D2	LAITAGE BIO BBC	D1	FRUIT 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CARAMEL MAISON

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, haricots plats, chorizo, poivron, oignon, dés de jambon, épices espagnoles

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

CAROTTES MAROCAINES : carottes lamelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine

NOUILLES DES MANDARINS : spaghettis, sauce soja, émincé de poulet, gingembre, sweet chili sauce, mélange légumes chinois, sésame

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