

Menus corrigés du 10 mars au 4 juillet

Du 10 au 14.03.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade verte mais	Betteraves vinaigrette	<b>Carottes râpées</b>
Plat	Filet de colin	<b>Navarin d'agneau</b>	Emincé de poulet au curry	Lasagne de légumes
Garniture	Riz	<b>Polenta</b>	<b>Choux romanesco</b>	
Produit laitier	Yaourt nature	Brie	Yaourt aromatisé	Chèvre
Dessert	Poire	Gâteau aux noix	<b>Fruit cru</b>	<b>Crème dessert</b>

Du 17 au 21.03.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge cru	<b>Mélange de crudités</b>	Salade de pâtes + thon	<b>Salade vinaigrette dès emmental</b>
Plat	Gigot d'agneau	<b>Escalope de veau</b>	Haut de cuisse de poulet	Chili sin carne
Garniture	Flageolet	Haricot vert	Petits pois	Riz
Produit laitier	Pavé d'affinois	<b>Yaourt nature</b>	<b>Lait gélifié vanille</b>	(cf entrée)
Dessert	<b>Compote</b>	Tarte aux pommes	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Banane</b>

Du 24 au 28.03.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Endives	Taboulé	Mélange de crudités + oeuf
Plat	Chipolata	Saumon	Sauté de veau	Gratin d'endives, pommes de terre béchamel
Garniture	Purée	Fondue de poireaux	Choux fleur	
Produit laitier	Comté	Camembert	Saint paulin	(cf plat)
Dessert	Pomme	Liégeois	Fruit cru	Compote

Du 31.03 au 04.04.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Carottes râpées	Betterave	Velouté de légumes
Plat	Paella de poisson	Ragoût de porc au romarin	Spaghetti bolognaise	Crêpes aux champignons
Garniture		Haricots verts		Salade verte
Produit laitier	Tomme	Yaourt aromatisé	Morbier	Fromage blanc confiture
Dessert	Fruit cru	Gâteau à la vanille	Salade de fruits frais	Orange

**Du 07 au 11.04.2025 :**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Lentille et carottes vinaigrette
Plat	Pintade	Bœuf bourguignon	Cabillaud à la tomate	Tortellini tomate mozzarella
Garniture	Epinards	Pommes de terre vapeur	Riz	
Produit laitier	Kiri	Yaourt nature	Gouda	Brie
Dessert	Riz au lait	Fruit cru	Mousse au chocolat	Banane

**Du 14 au 18.04.2025 :**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Salade verte</b>	<b>Crudités vinaigrette</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Pizza végétarienne</b>
Plat	Saucisse à la tomate	Sauté de poulet à la crème	Rôti de bœuf	Riz sauté
Garniture	Pomme de terre	Choux de Bruxelles	<b>Courgettes</b>	Petits pois carottes
Produit laitier	Camembert	<b>Cantal</b>	<b>gouda</b>	<b>Yaourt nature</b>
Dessert	<b>Ananas au sirop</b>	Gâteau pépites de chocolat	<b>Fruit cru</b>	<b>Fruit cru</b>

**Du 05 au 09.05.2025 :**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Maquereaux</b>	Endives		Salade far west
Plat	Pâte carbonara	Navarin d'agneau		Couscous de légumes
Garniture		Ratatouille		
Produit laitier	Gruyère	Yaourt		Fromage blanc
Dessert	Fruit cru	<b>Fruit cru</b>		Liégeois pomme abricot + coulis framboise

Du 12 au 16.05.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade vinaigrette	Salade choux fleurs, maïs, concombre	Concombre à la crème
Plat	Rôti de veau	<b>Dos de cabillaud</b>	Raviolis de bœuf	Dahl de lentilles
Garniture	Brocolis	Pomme de terre	Sauce tomate	Riz
Produit laitier	Yaourt aromatisé	<b>Saint paulin</b>	Carré frais	Fromage blanc
Dessert	<b>Fruit cru</b>	Tarte aux pommes	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Compote</b>

Du 19 au 23.05.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson	Tomates, maïs	Concombre à la crème	<b>Salade endive + roquefort (noix)</b>
Plat	Poisson blanc	Cuisse de lapin	Paupiette de bœuf	Poêlée de PDT
Garniture	Coquillette	Courgette	Riz	Champignons, carottes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	<b>Boursin</b>	<b>Cf entrée</b>
Dessert	Fruit cru	<b>Compote</b>	Fruit cru	Mousse au chocolat

Du 26 au 30.05.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée				
	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	Salade verte		<b>Carottes râpées</b>
Plat	Cordon bleu	<b>Filet de lieu sauce citron</b>		<b>Hachis parmentier de lentilles vertes</b>
Garniture	Petits pois carotte	<b>Riz basmati</b>		
Produit laitier	Comté	Kiri		Yaourt aromatisé
Dessert	Melon	Gâteau au chocolat		Salade de fruit frais

Du 02 au 06.06.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates mozzarella	<b>Pizza</b>	Salade verte	Carotte râpée
Plat	<b>Nuggets</b>	Rôti de porc	<b>Saumon sauce tomate</b>	<b>Ceufs sauce aurore</b>
Garniture	Pdt rôties	Haricot vert	Riz	Gratin de choux-fleurs
Produit laitier	<i>Cf entrée</i>	<b>Yaourt</b>	Emmental	<b>Brie</b>
Dessert	Petit filou	Tarte aux fruits	Crème dessert	Salade de fruits frais

Du 10 au 13.06.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>Mélange de crudités</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	Tomates
Plat		<b>Colin</b>	<b>Escalope de veau</b>	<b>Risotto aux champignons</b>
Garniture		Epinard à la crème	Pdt	
Produit laitier		Carré frais	<b>Gouda</b>	<b>Fromage blanc</b>
Dessert		Gâteau au chocolat	<b>Fruits crus</b>	Fruits crus

Du 16 au 20.06.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Concombre vinaigrette</b>	Salade verte	Taboulé	Salade de pdt vinaigrette
Plat	Cuisse de poulet	Paella de poissons	<b>Emincé de bœuf</b>	Ravioli aux légumes
Garniture	Pdt rôties		<b>Ratatouille</b>	
Produit laitier	Comté	Yaourt nature	<b>Tomme</b>	Fromage blanc
Dessert	<b>Compote</b>	Tarte aux fruits	<b>Fruits crus</b>	Fruits crus

Du 23 au 27.06.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Asperge vinaigrette</b>	<b>Radis + beurre</b>	<b>Salade de riz, tomates, maïs</b>	Salade de pois chiche
Plat	Tomates farcies	Rôti de bœuf	<b>Escalope de dinde</b>	Lasagne de légumes
Garniture	Riz	Jardinière de légumes	<b>Haricots verts</b>	
Produit laitier	<b>Morbier</b>	<b>Saint Paulin</b>	Fromage de chèvre	Yaourt nature
Dessert	<b>Fruits crus</b>	Gâteau au chocolat	<b>Liégeois aux fruits</b>	<b>Melon</b>

Du 30 au 4.07.2025 :

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade grecque	Concombre	<b>Salade vinaigrette + roquefort</b>	Pizza aux poivrons
Plat	<b>Steak haché</b>	<b>Merlu grillé</b>	Hachis parmentier de veau	Jardinière de légumes
Garniture	<b>Frites</b>	<b>Poêlée de légumes du soleil</b>		Riz
Produit laitier	<b>Faisselle + confiture</b>	<b>Cantal</b>	<i>(cf entrée)</i>	Yaourt aromatisé
Dessert	Abricot	Danette vanille	Compote	<b>Fruits crus</b>



THINNES Amandine  
DIETETICIENNE