

SEMAINE DU 3 AU 9 MARS 2025

LUNDI		MARDI GRAS		JEUDI		AROM' BULBES		
3-mars		4-mars		6-mars		7-mars		
 Crudités BIO vinaigrette	SL-AD	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	SL-AD		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	X	Beignets d'oignons 	X-SL-AD
Nuggets de poulet BIO	X	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X		Rôti de bœuf	X-SL	 Cœur de colin façon aioli 	X
Feuilleté au chèvre	SV	Beignets de légumes	SL		 Boulettes végétales sauce au Neuchâtel AOP	SV	Manchon de poulet rôti	SL
 Courgettes BIO	SL	Julienne de légumes	SL		Torti	X	 Carottes bâtonnets, pdt. haricots verts 	X-SL
 Pommes vapeur	X-SL							
Fromage bûchette	X	 Meule de Bray BIO	X		Camembert	AD	Tartare ail et fines herbes	AD
 Entremets vanille du chef	X	Beignet pomme	X		 Gâteau au yaourt du chef	X	 Fruit BIO	X-SL
		Fruit	SL		 COMPOTE	SL		

SEMAINE DU 10 AU 16 MARS 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI		
10-mars		11-mars		13-mars		14-mars		
Crudités BIO vinaigrette	AD	Potage aux poireaux	X-SL		Salade de blé estivale	AD-SL	Saucisson à l'ail*	SL-AD
Sauté de Bœuf Herbager Normand	X	Croquettes de maïs	X-SL		Gratin de pâtes aux moules (plat complet)	SV	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	SL
Palafels BIO en sauce	SV				Goujons de poulet	X-SL	Tarte au fromage	SV
0		0			0		Poisson pané	SL
Trio de légumes (pdt. carottes, courgettes)	X	Lentilles corail au curry	X-SL		Coquillettes	X-SL	Haricots verts	SL
Gouda à la coupe					Camembert BIO	X	0	
							0	
Purée de pommes BIO	X	Tranche de quatre-quarts	X-SL		Coupelle pomme banane	X-SL-AD	Yaourt à la poire, enseau Ferme du Vieux Puits	X-AD
Biscuit fourré abricot	X						COMPOTE	SL

0

SEMAINE DU 17 AU 23 MARS 2025

LUNDI 17-mars		MARDI 18-mars		JEUDI 20-mars		VENDREDI 21-mars		
<u>Céleri mayonnaise</u>	SL-AD	 <u>Carottes râpées</u>	AD		 <u>Houmous du chef (à tartiner)</u>	AD	 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	X
 <u>Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut)</u>	X	<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	X		 <u>Fian de légumes du chef</u>	X	<u>Poisson pané</u>	X
 <u>Omelette</u>	SV	 <u>Cœur de colin à la provençale</u>	SV		<u>Tiéboudienne (poisson sauce légumes et tomate)</u>	SL		
		0					0	
 <u>Haricots verts BIO</u>	SL-X	<u>Courgettes</u>	SL		<u>Coquillettes</u>	X-SL	 <u>Lentilles cuisinées</u>	X
 <u>Pommes vapeur</u>	SL	<u>Blé</u>	SL					
<u>Edam à la coupe</u>	X	<u>Petit moulé nature</u>	X		 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	<u>Fromy</u>	AD
<u>Fruit</u>	X-SL	<u>compote</u>	SL		<u>Madeleine</u>	X-SL	 <u>Gâteau du chef aux pépites de chocolat</u>	X
		<u>Biscuit fourré fraise</u>	X-SL		<u>Coupelle pomme</u>	SL	<u>Fruit</u>	SL



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

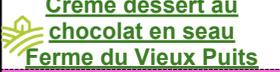
* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 24 AU 30 MARS 2025

LUNDI 24-mars
 MARDI 25-mars
 26-mars
 JEUDI 27-mars
 VENDREDI 28-mars

 <u>Carottes râpées</u>	SL	<u>Céleri mayonnaise</u>	SL-AD			 <u>Salade de pépinettes aux dés de volaille</u> ★	SL-AD	 <u>Salade de semoule, carottes et maïs</u>	X
Friand au fromage	AD								
 <u>Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)</u>	X	 <u>Rôti de porc froid* local</u>	X			 <u>Boulettes tomate mozzarella</u>	X	<u>Beignets de chou-fleur</u>	X
		Feuilleté au saumon	SV						
0		0				0		0	
		 <u>Carottes BIO</u>	50			 <u>Trio de légumes BIO</u>	SL-X	<u>Frites</u>	X
		Pommes rissolées	50			Riz	SL		
<u>Petit suisse sucré</u>	X	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X			Petit moulé nature	AD	<u>Gouda à la coupe</u>	AD
						0			
 <u>Purée de pomme BIO</u>	X-SL	 <u>Fruit BIO</u>	SL			 <u>Crème dessert au chocolat en eau Ferme du Vieux Puits</u>	X	<u>Fruit</u>	X
<u>Gélifié vanille</u>		Donut	X			<u>Coupelle pomme banane</u>	SL		



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 Chou blanc vinaigrette	 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade verte	 Carottes râpées à l'orange	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Couscous poulet boulette d'agneau	 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin façon aioli
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes à la sauce tomate		 Torti	Torti	 Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts
LAITAGE	Fromage bûchette	Gouda à la coupe	Fromy	Camembert	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	 Entremets vanille du chef	Beignet pomme	Ile flottante	 Gâteau au yaourt du chef	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 10 mars

au 14 mars

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de chou chinois	 Salade de boulgour, pois chiches et betteraves	  Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil	 Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	  Falafels BIO en sauce	Cordon bleu de volaille	Colin meunière	 Gratin de pâtes aux moules (plat complet)	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	  Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	Carottes rondelles	Coquillettes		
LAITAGE	Gouda à la coupe	Yaourt aromatisé	Mimolette à la coupe	Camembert	0
DESSERT	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts	Donut	Fruit	  Yaourt à la poire, enseau Ferme du Vieux Puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 17 mars au 21 mars, le Chef vous propose



AFRIQUE

	LUNDI	MARDI	AFRIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	Carottes râpées	Chakalaka (haricots blancs, tomate, pois chiche, ail)	Houmous du chef (à tartiner)	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de poulet barigoule (sauce à l'artichaut)	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Emincé de poulet sauce yassa	Flan de légumes du chef	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts		Riz	Salade verte	Lentilles cuisinées
LAITAGE	Edam à la coupe	Petit moulé nature	Carré de l'Est	Yaourt sucré	Fromy
DESSERT	Fruit	Gélifié chocolat	Flan coco du chef	Madeleine	Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du

24 mars

au

28 mars, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	Céleri mayonnaise	Salade verte	 Salade de pépinettes aux dés de volaille	 Chou rouge à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	 Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)	  Rôti de porc froid* local	 Hachis parmentier (plat complet)	 Langue de bœuf sauce charcutière	 Moules à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Purée de carottes		  Trio de légumes (carottes, courgettes, pdt)	Frites
LAITAGE	Fondu Président	Camembert	Petit moulé nature	0	Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit	Mousse au chocolat	  Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !