



















**SEMAINE DU 3 AU 9 MARS 2025**

**LUNDI**
**MARDI GRAS**
**JEUDI**

3-mars
4-mars
6-mars
7-mars



 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>	X	 <b>Chou-fleur sauce cocktail</b>	AD			 <b>Crudités BIO</b>	X	<b>Beignets d'oignons</b> 	AD
 <b>Nuggets de poulet BIO</b>	X	 <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b>				 <b>Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP</b> 	X	 <b>Cœur de colin façon aioli</b> 	SV
<b>Feuilleté au chèvre</b>	SV	<b>Beignets de légumes</b>	x			 <b>Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP</b>	SV	<b>Manchon de poulet rôti</b>	X
<b>Pommes vapeur</b>	X	<b>Haricots blancss</b>	x			<b>Torti</b>	X	 <b>Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts</b> 	X
 <b>Yaourt sucré BIO</b>	AD	 <b>Meule de Bray BIO</b>	x			<b>Camembert</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	X
 <b>Biscuit sablé aux céréales BIO</b>	X	<b>Beignet pomme</b>	x			 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>	X	 <b>Fruit BIO</b>	X



**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 10 AU 16 MARS 2025**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

10-mars

11-mars















13-mars

14-mars

	X		AD								
<b>Salade de pâtes au surimi</b>		<b>Potage aux poireaux</b>						<b>Betteraves BIO vinaigrette</b>		<b>SV</b>	
								<b>Saucisson à l'ail*</b>		<b>X</b>	
	X	<b>Cordon bleu de volaille</b>	X					<b>Gratin de pâtes aux moules (plat complet)</b>	X	<b>Tarte au fromage</b>	X
		<b>Croquettes de maïs</b>	SV								
	SV										
	50		X					<b>Haricots verts</b>		X	
<b>Trio de légumes (pdt. carottes, courgettes)</b>		<b>Lentilles corail au curry</b>									
<b>Semoule</b>	50										
	AD	<b>Yaourt aromatisé</b>	X					<b>Camembert BIO</b>	X	0	
										0	
<b>Biscuit fourré abricot</b>	X	<b>Tranche de quatre-quarts</b>	X					<b>Fruit</b>	X		
										<b>Yaourt à la poire, enseau Ferme du Vieux Puits</b>	X
										<b>Fondu Président et yaourt aromatisé</b>	AD

0

SEMAINE DU 17 AU 23 MARS 2025

	LUNDI 17-mars	MARDI 18-mars	JEUDI 20-mars	VENDREDI 21-mars			
 <u>Terrine de campagne*</u> <u>locale</u> <u>(à couper par vos soins)</u>	X	 Chou-fleur sauce moutarde	AD	 <u>Houmous du chef</u> <u>(à tartiner)</u>	AD	 <u>Pâté de foie* local</u> <u>(à couper par vos soins)</u>	X
Céleri mayonnaise	SV					<u>Crêpe au fromage</u> <u>(entrée)</u>	SV
 <u>Emincé de poulet</u> <u>barigoule</u>  <u>(sauce à l'artichaut)</u>	X	 Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Feuilleté au chèvre	X	Poisson pané	X
		 <u>Cœur de colin à la</u> <u>provençale</u>	SV				
Omelette	SV	0		0		0	
 <u>Haricots verts BIO</u>	X	<u>Blé</u>	SV	<u>Salade verte</u>	50	 <u> Lentilles cuisinées</u>	X
<u>Edam à la coupe</u>	AD	 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	X	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	 <u>Petit fruité BIO</u>	AD
Crème dessert vanille	X	Biscuit fourré fraise	X	Madeleine	X	 <u>Gâteau du chef aux</u> <u>pépites de chocolat</u>	X



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

**JEUDI**













27-mars

**VENREDI**

28-mars

Friand au fromage	X	 Salade de riz au surimi	AD			 <u>Salade de pépinettes aux dés de volaille</u> ★	X	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD
 <u>Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)</u>	X	 <u>Rôti de porc froid* local</u>	X			 <u>Langue de bœuf sauce charcutière</u>	X	 <u>Moules à la crème</u>	X
		Feuilleté au saumon	SV			 Boulettes tomate mozzarella	SV		
		 <u>Carottes BIO</u>	X			Riz	X	<u>Frites</u>	X
Petit suisse sucré	AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X					<u>Gouda à la coupe</u>	X
 <u>Purée de pomme BIO</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	X			 <u>Crème dessert au chocolat en seau Ferme du Vieux Puits</u>	X	<u>Fruit</u>	X
						Petit moulé ail et fines herbes et fruit	AD		



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



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



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 !

