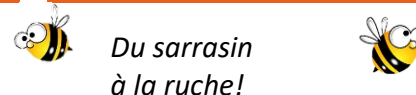


lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau au coulis de tomates Semoule Fromage Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail aux pt légumes* Salade de mâche Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> Farfalles Au curry de volaille Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Blanquette du pêcheur aux carottes Riz pilaf Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.



Menus du 18 au 22 mars 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette et croûtons Râgout de porc sauce coriandre Pommes rissolées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de boeuf vermicelle Poisson meunière au citron frais Julienne de légumes et riz Crème dessert à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde au miel et curcuma Pomme de terre et haricots verts Fromage Gâteau breton au sarrasin et confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte fine à la patate douce* Salade verte Madeleine Fromage blanc

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche aux betteraves et échalotes ● Penne rigate ● Sauce cheddar et lentilles corail ● Compote de pommes aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf au paprika ● Carottes vichy et semoule ● Carottes vichy ● Yaourt fermier sucré 		<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retour de pêche sauce safranée ● Brocolis et blé tendre ● Fromage ● Gâteau du chef

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<p>Joyeuses Pâques</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de veau sauce champignons ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Fajitas façon chili sin carne ● Salade verte ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé au concombre et raisins blonds ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Gratin de choux fleurs béchamel ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf Semoule et légumes printaniers* Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde au chorizo Petits pois Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Torsades sauce ketchup Fromage Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé à la dijonnaise Duo de haricots persillés Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème à l'aneth Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte, vinaigrette Smoothie banane fruits rouges 		<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé Riz basmati Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Filet de poisson, crème citronnée Boulgour aux carottes, curry basilic Gâteau du cheffe

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Chou chinois, emmental, lardons, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.