

# Menus

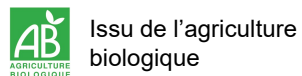
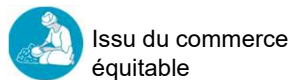
## Semaine du 8 au 12 Mars 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et dés d'edam Tartinade de Haricots blanc	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade		Œufs durs mayonnaise Courgettes râpées	Friand au fromage Crêpe champignons
Sauté de dinde au paprika	Raviolis Emmental râpé Mozzarella cheddar		<b>Céréales kasha</b> <b>carottes, butternut, raisins secs, amandes</b>	Colin d'Alaska Sauce persane
Frites	Salade verte		Saint Môret Croc 'lait	Riz aux petits légumes
Yaourt nature sucré	Camembert Brie		Gâteau basque Tarte flan	Yaourt nature Fromage blanc sucré
Fruit de saison au choix	Flan nappé caramel Flan gélifié chocolat			Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



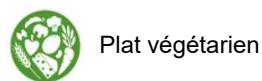
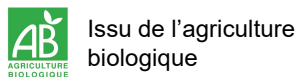
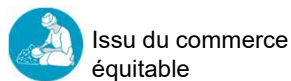
# Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw (carottes, chou blanc)</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>INDE</b></p> <p>Raita de concombre</p> <p>Salade Indienne aux œufs</p> <p>Dahl de lentilles corail &amp; riz (lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie pomme mangue</p> <p>Compote pommes cannelle</p>		<p>Bâtonnet de surimi</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Penne Semi complète</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p><b>Gâteau de quinoa aux poires et noisettes</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Risetti sauce tomate</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Champignons émincés à la ciboulette</p> <p><b>Croustillant au fromage</b></p> <p>Semoule et poêlée de légumes</p> <p>Rondelé nature Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade de blé vinaigrette au miel de St Aignan de Grandlieu</p> <p>Salade de farfalles vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym</p> <p>Fromage blanc, sucre bio</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p><b>Etats unis</b></p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Salade Américaine</p> <p>Hamburger maison</p> <p>Frites et salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Donuts</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Endives et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Merlu portion filets Sauce créole</p> <p>Boulgour</p> <p>Mimolette Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



# Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Tomates concassées et chips tortilla</p> <p><b>Enchilada haricots rouges et maïs</b>  (Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental) </p> <p>Fromage frais sucré Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de pâtes sauce cocktail Taboulé</p> <p>Cordon bleu Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes Compote pomme fraise</p>		<p>Pomelos et sucre Radis beurre</p> <p> Haché de poulet aux fines herbes </p> <p>Pomme de terre rissolée</p> <p>St Nectaire AOP Et pain de campagne</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres à la crème ail et fines herbes  Céleri rémoulade</p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte flan Tarte pomme rhubarbe</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



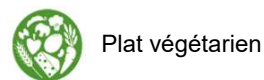
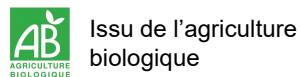
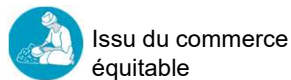
# Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	
FERIE	<p>Salade de Radis râpées Lentilles à l'échalote</p> <p>Steak Haché sauce Bordelaise </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc <b>sucre au miel de St Aignan de Grandlieu</b>  Yaourt nature et sucre</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise Petit pot de glace vanille chocolat</p>		<div style="background-color: #FFD700; padding: 10px; transform: rotate(-5deg); border: 1px solid black;"> <p> Concombres à la crème et persil Œuf Mayonnaise</p> <p>Gigot d'agneau sauce brune </p> <p>Flageolets </p> <p>Bûche lait de mélange Tomme blanche</p> <p>Cake poire chocolat &amp; crème fouettée </p> </div>	<p>Duo de choux vinaigrette</p> <p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Filet de hoki huile d'olive et citron</p> <p>Farfalles</p> <p>Yaourt nature sucré Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Petits pois vinaigrette au chèvre</p> <p><b>Couscous végétarien</b> (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de pâtes aux surimi Champignons émincés ciboulette vinaigrette</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Poêlée de navets, carottes</p> <p>Vache qui rit P'tit louis</p> <p>Donuts Gaufre au sucre</p>		<p><b>France</b></p> <p>Salade Parisienne Œufs Mimosa</p> <p><b>Plat régional</b></p> <p>Jambon de Vendée et Mogettes</p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Crêpe au fromage Pizza reine</p> <p>Colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien















Plat du chef



# Menus de la Semaine du 19 au 23 avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave Salade de choux blanc</p> <p> Emincé de bœuf sauce forestière </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Risetti au pistou Taboulé</p> <p><b>Nuggets de blé</b> </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Emmental St Paulin</p> <p>Eclair au chocolat Chouquette crème vanille</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette Concombres façon tzatziki</p> <p> Aiguillettes de poulet Tex Mex sauce barbecue </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de fraise allégée en sucre Ile flottante</p>	<p>Pâté de volaille &amp; cornichons  Mortadelle </p> <p>Sauté de saumon sauce citron </p> <p><b>Riz bio semi complet</b> </p> <p>Petit filou Fromage blanc sucré  </p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

