



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
11/03/2024


Mardi
12/03/2024

Mercredi
13/03/2024

Jeudi
14/03/2024

Vendredi
15/03/2024

ENTRÉES

Oeuf  dur à la mayonnaise

SALADES

Carottes râpées au citron

Piperade froide

Céleri  remoulade


Cubes de betteraves

PLATS

Merguez

Farfalle, pesto brocolis et haricots blancs et brunoise de carottes

Sauté de veau marengo

Carbonade de bœuf 

Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale

Couscous aux boulettes de soja tomate

Moussaka végétarienne

Tortilla campesina

Merlu  sauce oseille

GARNITURES

Légumes couscous
Semoule

Farfalle

Riz créole

Pommes de terre vapeur persillées

Jardinière de légumes

PRODUITS LAITIERS

Camembert

Edam

Emmental

Yaourt nature sucré 

Fromage Petit moule

DESSERTS

Cubes de pêches au sirop

Dessert lacté saveur vanille à boire

Salade de fruits frais

Fruit 

Cake semoule, amande et fleur d'oranger

Menu Bio Local

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
18/03/2024

Mardi
19/03/2024

Mercredi
20/03/2024

Jeudi
21/03/2024

Vendredi
22/03/2024

E N T R É E S

Saucisson rosette et cornichons

Crumble aux graines de courge

S A L A D E S

Salade coleslaw

Radis roses

Concombre rondelles

Chou blanc et dés de mimolette

Tomate mozzarella

P L A T S

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane

Beignets de poisson blanc

Omelette à l'emmental

Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois

Fricassée colin d'Alaska 


Lentilles à la provençale et orge perlé

Crispidor à l'emmental

Wing de poulet sauce barbecue

Oeufs durs sauce béchamel

G A R N I T U R E S

Courgettes braisées
Orge perlée 

Pâtes coude

Pommes de terre vapeur

Purée à la patate douce

P R O D U I T S L A I T I E R S

Gouda

Yaourt nature sucré 

Carré

Fromage frais Cantafrais

Munster

D E S S E R T S

Fruit

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable

Crème caramel

Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain

Cocktail de fruits

B O U L A N G E R I E

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
25/03/2024

Mardi
26/03/2024

Mercredi
27/03/2024

Jeudi
28/03/2024

Vendredi
29/03/2024

ENTRÉES

Salade d'haricots beurre à l'échalote

Cake à la tomate olives et basilic

Dips radis houmous betterave


Carottes râpées, vinaigrette curry, miel et gingembre

SALADES

Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive)

PLATS

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)

Omelette nature 

Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun..)

Nuggets de poulet

Colin d'Alaska  sauce basquaise

Sauté de poulet sauce barbecue

Tajine de boeuf

Penne semi complet sc tomate lentille haché végétal graine de courge

Quenelles gratinées à la Normande

GARNITURES

Pommes de terre boulangères

Petits pois à l'étuvé

Semoule

Penne  semi complètes

Riz créole

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Petit cotentin

Tomme blanche

Edam

Yaourt nature sucré 

Fromage fondu carré

DESSERTS

Polenta crémeuse au chocolat blanc

Fruit

Ananas et framboise

Gâteau au yaourt

Dessert lacté gélifié saveur vanille

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
01/04/2024

Mardi
02/04/2024

Mercredi
03/04/2024

Jeudi
04/04/2024

Vendredi
05/04/2024

ENTRÉES

Oeufs dur mimosa

Lentilles à l'échalote


Salade de pâtes aux poivrons,
olives et origan

Salade de petits pois fèves et
fromage de brebis à la menthe

PLATS

Beignets de calamars et quartier
de citron

Rôti de porc sauce tomate


Boulettes aux flageolets 

Crêpes à l'emmental

Quiche à la courgette tomate et
mozzarella

Farfalle sauce aux légumes du sud
et fromage de brebis

Navarin d'agneau

Merlu  sauce vatapa

GARNITURES

Pommes de terre quartier avec
peau

Carottes au thym

Printanière de légumes

Purée de pomme de terre

PRODUITS LAITIERS

Brie

Yaourt nature sucré

Saint nectaire 

Fromage fondu Vache qui rit 

DESSERTS

Fruit

Salade de fruits frais

Baba à la crème cacao, praliné et
mascarpone et noisettes

Corbeille de fruits

Mousse au citron

Férialé

Pâques

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
08/04/2024

Mardi
09/04/2024

Mercredi
10/04/2024

Jeudi
11/04/2024

Vendredi
12/04/2024

ENTRÉES

Pommes de terre à la ciboulette

Tartine de tapenade, tomate et basilic

Salade piémontaise

SALADES

Tomates

Céleri à la provençale (tomate mayonnaise, ail, basilic)

Salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

PLATS

Boulettes sarrasin lentille légumes sauce tomate

Saucisses de Strasbourg

Rôti de boeuf au jus

Haricot rouge maïs sauce tomate et pommes de terre quartier avec peau

SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE

Poulet basquaise

Tajine marocain aux pois chiches et semoule

Fondant au fromage de brebis

Spaghetti à la sauce tomate facor bolognaise de pois cassé

GARNITURES

Riz créole

Carottes et navets

Epinards en branche béchamel

Pommes de terre quartier avec peau

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin

Fromage frais Cantafrais

Tomme blanche

Montcadi croute noire

Yaourt nature sucré 

DESSERTS

Fromage blanc aux myrtilles

Crème au chocolat

Corbeille de fruits

Dessert lacté coco à boire

Batonnet de crème glacée vanille enrobé cacao noisette

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi 15/04/2024	Mardi 16/04/2024	Mercredi 17/04/2024	Jeudi 18/04/2024	Vendredi 19/04/2024
		E N T R É E S		
		Radis au beurre		Carotte crème au guacamole
		S A L A D E S		
Coquillettes au basilic	Chou rouge aux pommes		Cubes de betteraves	
		P L A T S		
Crispidor à l'emmental	Couscous végétal	Croc baguette tomate mozzarella	Fajitas haricot rouge, courgette et poivron, sauce fromagère	Chili con carne avec riz
Steak haché de boeuf sauce barbecue		Jambon fumé grillé		Chili sin carne, cheddar et riz
		G A R N I T U R E S		
Cordiale de légumes		Pâtes coude	Patates douces vapeur	Riz créole
		P R O D U I T S L A I T I E R S		
Saint nectaire 🍷	Gouda	Fromage fondu Croc'lait	Buchette lait de mélange	Yaourt nature sucré 🌱
		D E S S E R T S		
Fruit	Crème dessert saveur vanille	Dessert lacté gélifié au chocolat	Gâteau moelleux chocolat aux pépites de chocolat	Fruit

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
22/04/2024

Mardi
23/04/2024

Mercredi
24/04/2024

Jeudi
25/04/2024

Vendredi
26/04/2024

ENTRÉES

Cake du pot agé (maïs, petits-pois
et ciboulette)

Cornichon

Mousse de canard

SALADES

Taboulé à la menthe

Salade de tomate au maïs
vinaigrette

Salade verte et dés de mimolette

Haricots rouges en salade façon
Texane

Vinaigrettes bar moutarde et à la
tomate

PLATS

Cordon bleu de vollaille

Spaghetti sc haricots rouge,
carottes, fèves et billes de
mozzarella

Omelette piperade

Parmentier égrené végétal et
purée pommes de terre

Feuilleté de poisson au beurre
blanc

Cubes de colin d'Alaska panés aux
3 céréales

Sauté de poulet sauce aux olives

GARNITURES

Ratatouille

Blé au coulis de tomate

Haricots verts à l'ail

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais froidou

Camembert

Saint paulin

Assortiment de yaourts

Cantal 🍷

DESSERTS

Compote pommes et bananes
allégées en sucres

Crumble aux fruits rouges

Compote poire allégée en sucres

Gateau aux haricots blancs et
abricots

Fromage blanc et brisures d'Oréo

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Menu repas livres mars avril 2024

Lundi
29/04/2024

Mardi
30/04/2024

Mercredi
01/05/2024

Jeudi
02/05/2024

Vendredi
03/05/2024

Melon vert

E N T R É E S

S A L A D E S

Concombre rondelles

Salade mélée

Carottes rapées

P L A T S

Omelette à la tomme

Riz, colombo de pois chiche

Férialé

Boeuf façon Lomo Saltado

Dés colin d'Alaska 🌊 sauce aux légumes d'été

Clafoutis de courgettes, pommes de terre et mozzarella

Nuggets de pois chiche 🌱 et sauce fromage blanc, menthe, épice kebab

G A R N I T U R E S

Carottes persillées

Courgettes braisées

Pommes de terre vapeur

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts

Emmental

Brie

Mimolette

D E S S E R T S

Poire façon belle hélène

Banane

Beignet à la framboise 🍷

Glace à l'eau mister freeze

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.