






























# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 06 au 10 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 <b>VENDREDI</b>
 Carottes râpées  aux dés de mimolette	Œuf dur <b>BIO</b> mayonnaise <b>BIO</b>	 Rillettes de sardines	 Endives vinaigrette aux pommes	 Potage Longchamp (à base de petits pois)
 Brandade de poisson 	 Sauce Bolognaise <b>BIO</b> 	 Sauté de bœuf  Dijonnaise 	 Poulet rôti  au jus 	Pané de blé
	 Pâtes papillons <b>BIO</b>	 Riz Et Brunoise de légumes Saveur du Soleil	 Gratin de navets (fromage râpé)	 Haricots blancs Mougette
Fromage fondu Président	Yaourt <b>BIO</b>  aromatisé	 Cantal	Fromage blanc nature et sucre	Gouda
Poires au sirop	Pomme <b>BIO</b> 	Mousse au chocolat	 Gâteau au yaourt	 Purée de fruits  <b>Et Madeleine</b>



Fromage AOC



Produits locaux  
circuits courts



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné  
à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 13 au 17 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Salade coleslaw</p>	<p>Soupe à l'oignon (fromage râpé et croûtons)</p>	<p>Salade verte <b>BIO</b> au maïs <b>BIO</b></p>	<p>Tarte tomate chèvre</p>
<p>Sauté de veau Navarin</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Jambon de dinde</p>	<p>Filet de lieu au Curry</p>	<p>Omelette <b>BIO</b> au fromage</p>	<p>Merguez de bœuf au jus</p>
<p>Purée de pomme de terre Et carottes</p>	<p>Pâtes pennes au fromage râpé</p>	<p>Blé <b>BIO</b></p>	<p>Lentilles <b>BIO</b> à la Paysanne</p>	<p>Haricots verts persillés</p>
<p>Fromage blanc sauce fraise</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Carré frais <b>BIO</b></p>	<p>Bûchette Mi chèvre</p>
<p>Fruit</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruit</p>	<p>Banane <b>BIO</b></p>	<p>Fruit</p>



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux  
circuits courts



Confectionné  
à la cuisine centrale



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien























# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 20 au 24 Mars 2023



**INDE**  
**NEW**

*délices*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichons	Salade composée <b>BIO</b>	Salade de coquillettes à la Parisienne 	Salade Buffalo (salade, haricots rouges, maïs et vinaigrette du Terroir)	Potage aux 4 légumes et épices  
Filet de colin Normande  	Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> 	Rôti de dinde au jus 	Potée de chou (saucisse et carré de porc fumée)  <b>Potée sans porc</b> 	Riz sauce à l'Indienne 
Semoule 		Carottes persillées  	Légumes de la potée  	
Tomme grise	Brie <b>BIO</b>	 Fourme d'Ambert	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre
Pomme 	Crème dessert <b>BIO</b> au chocolat 	Fruit	Quatre quart 	Dés de Mangue



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 27 au 31 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	Taboulé	Chou blanc mayonnaise	Potage de légumes <b>BIO</b>	Tarte au fromage
Filet de lieu Sétoise	Crêpinette de porc au jus Paupiette de veau au jus	Sauté de bœuf Hongroise	Tortellini <b>BIO</b> pomodora Mozzarella ciboulette	Rôti de veau au jus
Epinards et pommes de terre béchamel	Poêlée Béarnaise	Boulgour		Purée St Germain (à base de pois cassés)
Petit moulé	Yaourt brassé aux fruits	Gouda	Vache qui rit <b>BIO</b>	Cantal
Flan vanille	Fruit	Riz au lait	Coupelle de compote de pommes fraises <b>BIO</b>	Orange

### GOUTER



Viande de race



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR

Nouveauté



Origine France  
Vergers Ecoresponsables



Viandes Label Rouge  
Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.