



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de riz à la Parisienne (maïs, tomate, basilic)	 Laitue aux dés de mimolette et au maïs		 Salade coleslaw
 Sauté de porc Charcutière	 Bouchée de blé Et Ketchup du chef	 Sauce de la mer (Moules, crème, Julienne de légumes, curry)	 Filet de merlu sauce ciboulette	 Sauté de bœuf aux olives
 Sauté de dinde Charcutière				
Pommes de terre Campagnardes	 Petits pois braisés	 Riz Pilaf Camarguais	 Pâtes coquillettes	 Gratin de brocolis (fromage râpé)
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Fromage frais nature et sucre	
 Orange		 Purée de pommes poires	 Pomme	 Cake au chocolat



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



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Bleu Blanc Cœur



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 11 au 15 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées			Salade de mâche aux dés d'emmental et aux olives	
Parmentier de lentilles	Sauté de dinde Vallée d'Auge (Jus de pommes, crème)	Axoa de bœuf	Rôti de bœuf sauce Tartare	Filet de hoki pané et citron
	Haricots beurre persillés (CE2)	Pâtes Macaronis	Purée de pommes de terre et potiron	Chou fleur béchamel
Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits	Brie		Yaourt nature et sucre
	Banane	Fruit	Kiwi	Beignets au chocolat



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



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 18 au 22 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade		Potage aux légumes		Salade composée (iceberg mais radis)
Bœuf Bourguignon	Steak haché Sauce Marengo (champignons, tomate)	Cordon bleu	Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) <i>(Choucroute de la mer) (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</i>	Omelette nature BIO
Pommes Rissolées	Carottes Vichy	Blé		Epinards BIO béchamel
	Petit moulée nature Pavé demi sel	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc au coulis
Flan nappé caramel	Banane		Gâteau de Savoie	Batonnets d'Ananas



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



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien




















# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 25 au 29 Mars 2024



**MENU 100% CIRCUITS COURTS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade d'endives et croûtons vinaigrette à la pomme</b>	<b>Salade Buffalo</b> (Salade, haricots rouges, maïs vinaigrette à l'érable) <b>Crèmeux frais aux radis</b> (radis râpé, fromage blanc nature, ciboulette, citron)		 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>
 <b>Sauté de porc Sauce Lyonnaise</b>	 <b>Pâtes Spirales bolognaise végétarienne</b>	 <b>Rôti de bœuf et jus</b>	 <b>Filet de lieu Nantua</b> (tomate, crème)	 <b>Poulet rôti au jus</b>
 <b>Sauté de dinde à la Lyonnaise</b>				
<b>Petits pois à la Paysanne</b>		 <b>Haricots verts persillés</b>	 <b>Semoule</b>	 <b>Gratin de pommes de terre</b>
 <b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Fraidou</b>	 <b>Emmental</b>	 <b>Cantal</b>	
 <b>Kiwi</b>			 <b>Pomme</b>	 <b>Crème dessert au caramel</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



AOP/IGP



Plat Végétarien



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



HVE Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur