



Lundi 24 

Haricots rouges,
ananas, maïs et dés
d'emmental

Galettes de
légumes 

Salade verte

Fruit

Mardi 25

Salade d'endives,
fromage et noix

La Blanquette de
volaille à l'ancienne
de Frédérique 

Riz pilaf

Compote

Mercredi 26

Velouté de poireaux

Poisson meunière

Quinoa

Fromage

Fruit

Jeudi 27 

Pamplemousse,
crevettes et sauce
cocktail

Pot au feu

Pommes de terre /
Légumes

Ile flottante

 **Repas des
parents**

Vendredi 28

Carottes râpées aux
dés d'emmental

Saucisse

Lentilles

Gâteau
d'anniversaire du
mois !!!

Lundi 3 

Toast au chèvre et
à la tomate

Nuggets de blé

Choux de Bruxelles
braisés

Fruit

Mardi 4

Bouillon vermicelles

Rôti de porc

Semoule / Haricots
verts

Fromage

Beignet

Mardi Gras

Mercredi 5

Œufs durs et mâche
en salade

Gratin de poisson

Blé aux petits
légumes

Compote

Jeudi 6

Emincé de chou à
la mimolette

Haut de cuisse de
poulet grand-mère

Risotto

Yaourt BIO

Vendredi 7

Macédoine
vinaigrette aux
herbes

Les Spaghettis à la
bolognaise de Julie

Fruit



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Mars

Lundi 10

Betteraves vinaigrette

Tagliatelles au saumon

Emmental râpé

Fruit

Mardi 11 

Céleri rémoulade

Tajine de légumes aux pois chiche

Semoule

Glace du mois de...

Mercredi 12

Salade de blé au thon

Filet de poulet mariné

Petits pois

Fromage blanc

Jeudi 13

Haricots verts vinaigrette balsamique

Le Riz à l'Espagnol de Roselyne

Fromage

Salade de fruits BIO

Vendredi 14

Carottes râpées aux dés de fromage

Jambon rôti

Purée de patates douces

Fruit

Lundi 17

Soupe irlandaise

Fish and chips

Verrine cheesecake





Saint-Patrick

Mardi 18

Salade asiatique

Veau marengo

Carottes au thym

Yaourt BIO

Mercredi 19

Velouté de légumes à la vache qui rit

Sauté de bœuf aux oignons

Pommes de terre rôties

Rocher Coco-lat



Jeudi 20 

Bâtonnets de carottes à croquer, sauce au fromage blanc

Dahl de lentilles au lait de coco

Riz basmati

Fruit

Vendredi 21 

Pâté en croûte

Filet de dinde

Pâtes aux légumes

Fromage

Fruit



Mars

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 24

Salade Piémontaise

Aiguillettes de poulet

Petits pois carotte

Fromage

Fruit

Mardi 25

Carottes râpées à l'orange

La Brandade de poisson de Tanguy

Salade verte

Yaourt BIO à la vanille

Mercredi 26

Chou rouge aux pommes

Pâte carbonara

Fromage blanc aux fruits

Jeudi 27

Rillettes de sardines au fromage frais

Fondant de porc aux champignons

Boullgour aux petits légumes

Ile flottante

 **Repas des parents**

Vendredi 28

Salade de lentilles

Gratin malouin (chou-fleur, pomme de terre, béchamel)

Salade verte

Gâteau d'anniversaire du mois !!!

 **NOUVELLE RECETTE**

Lundi 31

Concombre vinaigrette

Gratin de pâtes aux brocolis et parmesan

Salade verte

Compote

 **NOUVELLE RECETTE**

Mardi 1

Balade de maïs et jambon

Poisson d'Avril

Tondu de poiro

Fronage

Bruit de maison

Mercredi 2

Salade de cœurs de palmiers, fromage et crevettes

Rougail saucisse

Riz

Crème dessert chocolat

Jeudi 3

Taboulé à l'oriental

Paupiettes de veau (UE)

Haricots verts persillés

Fruit

Vendredi 4

Céleri aux pommes

Sauté de dinde à la normande

Frites

Sorbet



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 7

Crêpes au fromage

Filet de poulet

Blé aux petits légumes

Fruit

Mardi 8 

Radis au beurre

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz

Fromage

Cocktail de fruit au sirop

Mercredi 9

Pique-nique

Jeudi 10

Asperges vinaigrette

Jambon braisé à l'ananas

Pomme de terre / Brocolis

Petits suisses

Vendredi 11

Haricots verts à la niçoise

Pizza Royale

Salade verte

Fruit

Lundi 14

Chou chinois, jambon, emmental

Sauté de dinde au lait de coco

Carottes

Yaourt

Mardi 15 

Concombre, fêta

Pané gourmand tomate mozzarella

Tortis à la sauce tomate

Compote

Mercredi 16

Pique-nique

Jeudi 17

Betteraves vinaigrette

Poisson du jour, sauce Bercy

Riz

Fromage

Fruit

Vendredi 18

Carottes râpées aux œufs durs

Boulettes d'agneau

Flageolets

Eclair au chocolat

Menu de Pâques



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.