



**Lundi 02**



Salade de cœurs de palmiers et maïs

Couscous végétarien

Semoule

Fromage

Fruit

**Mardi 03**

Salade d'endives, fromage et noix

La Blanquette de volaille à l'ancienne de Frédérique

Riz pilaf

Compote

**Mercredi 04**

Velouté de poireaux

Poisson meunière

Quinoa

Fromage

Fruit

**Jeudi 05**

Pamplémousse

Saucisses

Lentilles

Yaourt Bio

**Vendredi 06**

Carottes râpées aux dés d'emmental

Pot au feu

Pommes de terre/ légumes

Mousse au chocolat

**Lundi 9**



Toast au chèvre

Miel

Nuggets de blé

Petits pois carottes

Fruit

**Mardi 10**

Velouté de légumes au Kiri

Rôti de porc

Ratatouille

Beignet

Mardi Gras

**Mercredi 11**

Œufs durs

Brandade au poisson

Salade

Glace

**Jeudi 12**

Emincé de chou aux pommes

Haut de cuisse de poulet grand-mère

Riz façon risotto

Yaourt BIO

**Vendredi 13**

Macédoine vinaigrette aux herbes

Les Spaghettis à la bolognaise de Julie

Fromage

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 16**

Céleri rémoulade

Tajine de légumes et  
pois chiches

Semoule

Glace du mois

**Mardi 17**

Salade de blé au  
thon

Filet de poulet  
mariné

Jardinière de  
légumes

Fromage blanc BIO



**Mercredi 18**

Betteraves  
vinaigrette

Tagliatelles au  
saumon

Parmesan râpé

Fruit

**Jeudi 19**

Haricots verts  
vinaigrette  
balsamique

Le Riz à  
l'Espagnole de  
Roselyne

Fromage

Salade de fruits BIO

**Vendredi 20**

Carottes râpées aux  
dés de fromage

Jambon rôti

Frites

Fruit

**Lundi 23**

Saucisson à l'ail

Poisson meunière

Brocolis

Fromage

Fruit

**Mardi 24**

Salade asiatique

Veau marengo

Pommes de terre

Petits suisses aux  
fruits

**Mercredi 25**

Velouté de légumes  
à la vache qui rit

Boulettes de bœuf

Boulgour et  
ratatouille

Rocher Coco

**Jeudi 26**

Bâtonnets de  
carottes à croquer,  
sauce au fromage  
blanc

Dahl de lentilles au  
lait de coco

Riz basmati

Compote



**Vendredi 27**

Feuilleté au fromage

Filet de dinde

Duo de haricots  
verts

Gâteau  
d'anniversaire



Mars



**Repas**

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 30

Salade Piémontaise

Aiguillettes de  
poulet Cornflakes

Carottes aux jus

Fromage

Fruit

## Mardi 31

Carottes râpées à  
l'orange

Hachis parmentier

Salade verte

Yaourt BIO

## Mercredi 1

Salade verte  
fromage croustons

Pâtes carbonara

Fromage blanc aux  
fruits

## Jeudi 2

Rillettes de sardines  
au fromage frais

Fondant de porc  
aux champignons

Boullgour aux petits  
légumes

Crème anglaise et  
sa cigarette russe

## Vendredi 3

Pomelo

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

Salade verte

Sorbet

## Mardi 7

Concombre  
vinaigrette

Gratin de pâtes aux  
brocolis et  
parmesan

Salade verte

Compote

## Mercredi 8

Taboulé à l'orientale

Filet de poisson

Haricots verts  
persillés

Fruit

## Jeudi 9

Salade de cœurs de  
palmiers et  
crevettes

Rougail saucisse

Riz

Crème dessert  
chocolat

## Vendredi 10

Céleri aux pommes

Sauté de dinde à la  
normande

Pommes duchesse

Gâteau  
d'anniversaire  
Tarte aux pommes

## Lundi 6

Férié



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.