

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 1 au 5 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et croûtons 	Céleri rémoulade bio 	Salade de pommes de terre	Carottes rapées 	Potage de légumes 
Plat protidique	Roti de bœuf jus au oignons	Chili sin carne Boulette soja  de	*Sauté de dinde à la provençale	Cordon bleu	Sauté de saumon sauce citron 
Sa garniture	Macaroni bio 		Petit pois mijotés	Haricots beurre	semoule 
Produits laitiers au choix	Petit moulé	Tomme grise	Petit fromage frais sucré	Saint-nectaire AOC	Camembert
Desserts au choix	Compote de pomme Allégées en sucre	Crème dessert à la vanille	Gaufre nappée au chocolat	Fruit au choix bio 	Fruit au choix bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 8 au 12 Mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Emincé d'endives crème ciboulette 	Chou rouge bio 	Rillettes de sardine 	Salade verte, betteraves rouges, maïs Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Cake aux lardons de volaille 
Plat protidique	Emincé de dinde sauce forestière	celerimentier au haché végétal 	Sauté de veau s	Bifteck haché charolais sauce diablo	Meunière colin d'Alaska frais 
Sa garniture	Carottes braisées	Penne semi-complètes bio 	Haricots verts bio 	Purée de brocolis et pommes de terre	Riz 
Produits laitiers au choix	Vache qui rit	Carré	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Saint-Paulin
Desserts au choix	Purée de pomme bio  ananas 	Ile flottante	Fruit au choix bio 	Fromage blanc aromatisé	Fruit au choix bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 15 au 19 Mars 2021

repas asiatique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de riz composée (poivrons, maïs, olive) Salade de riz, tomate, pois chiche	Pomelos Salade, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques	Macédoine mayonnaise	Emincé d'endives Vinaigrette aux herbes 	Friand au fromage
Plat protidique	Bœuf tomat'olive	Nems au poulet	Jambon blanc	Couscous poulet printanier	Dés de poissons à la ciboulette 
Sa garniture	Chou-fleur persillé	riz cantonnais 	Pommes noisette		Purée de potiron
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Pointe de Brie	Emmental	Saint morêt	Petit fromage frais sucré
Desserts au choix	Fruit au choix bio 	Lacté saveur vanille	Fruit au choix bio 	Salade de fruits 	fruits au choix bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 22 au 26 Mars 2021

repas américain

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte et noix Vinaigrette à l'échalote 	Salade de pommes de terre mimosa	Coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Chou rouge	Carottes rapées  	Velouté de potiron et butternut
Plat protidique	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé 	Saucisse de Francfort* *Saucisse de volaille type Francfort	Sauté de dinde façon fermière	hamburger	Colin sauce citron  
Sa garniture		Jardinière de légumes	Boulgour	frites	Riz 
Produits laitiers au choix	Camembert	Yaourt nature	Saint Paulin	Cantafrais	Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel	Fruit au choix bio 	Compote de pomme allégée en sucre	Gélatifié au chocolat	Fruit au choix bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 29 Mars au 2 avril 2021

repas mexicain

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de Champignons	Salade verte	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) Vinaigrette au basilic 	Taboulé	Bol de riz sauce tomate 
Plat protidique	Nugget's de poulet	chili con carné	Filet de merlu à l'oseille 	OÛfs durs sauce aurore 	Pomme bio 
Sa garniture	Penne rigate 		Purée Dubarry (chou-fleur et pommes de terre)	Haricots verts 	
Produits laitiers au choix	Fraidou	Petit fromage frais sucré	Mimolette	Yaourt nature	
Desserts au choix	Ananas au sirop léger	Fruit au choix bio 	Mousse au chocolat	Fruit au choix bio 	



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 5 au 9 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de patates	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Pâté de campagne
Plat protidique	FERIE	Poulet rôti	Fondant au fromage de brebis  	Gigot d'agneau au jus	Paella de la mer
Sa garniture		Courgettes à l'ail		Printanière de légumes	Salade verte
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits	Saint-Nectaire AOP	Vache qui rit	Tomme blanche
Desserts au choix		Fruit au choix bio 	Eclair au chocolat	Dessert de printemps	Fruit au choix bio 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 12 au 16 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cœuf dur mayonnaise	***Amuse-bouche : ketchup de carotte*** Mâche Salade d'endive	Radis roses Beurre demi-sel Chou chinois Vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges Chou-fleur maïs tomate	Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs Carottes râpées Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Curry de légumes et pommes de terre 	Beignet de calamar	Rôti de dinde au jus	Emincé de porc* sauce dijonnaise Emincé de dinde sauce dijonnaise	Bœuf braisé au jus
Sa garniture		Purée de pommes de terre	Epinards béchamel et pâtes	Lentilles mijotées	Fondue de poireaux
Produits laitiers au choix	Cheddar Tomme grise	Cantafras Cantadou ail et fines herbes	Pointe de brie Buchette de lait mélangé	Montcadi croûte noire Saint Paulin	Fromage blanc sucré différemment Sucre blanc Sucre roux Miel
Desserts au choix	Fruit au choix	Mousse au chocolat Flan vanille nappé caramel	Compote de pommes allégée en sucre Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit au choix	Brownie mexicain (aux haricots rouges) 



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 19 au 23 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts à l'échalote Haricots beurre à l'échalote	Macédoine mayonnaise Duo de cœurs de palmiers et maïs Vinaigrette moutarde	Bâtonnets de légumes (concombre-carotte) sauce fromage blanc Salade iceberg Vinaigrette tomatée 	Boulgour, tomate et poivron Salade de penne au pesto rouge	Chou blanc rémoulade Salade de pousse de soja et carottes Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Sauté de thon sauce armoricaine	Raviolis pur bœuf	Sauté de veau au romarin	Omelette	Meunière colin d'Alaska, citron
Sa garniture	Frites au four		Gratin de brocolis	Petits pois mijotés	Riz semi-complet bio
Produits laitiers au choix	Emmental Gouda	Coulommiers Carré	Tomme grise Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature Fromage frais de campagne	Fraidou Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Doughnut	Fruit au choix	Fraicheur de cassis  Compote pomme cassis allégée en sucre



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 26 au 30 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses Beurre demi-sel Salade verte aux croûtons Vinaigrette moutarde	Pommes de terre mimosa Taboulé	Crêpe au fromage Friand au fromage	Concombre tsaziki Salade d'endive Vinaigrette moutarde	Salade de betterave Fond d'artichaut et maïs Vinaigrette à l'échalote 
Plat protidique	Nugget's de blé 	Emincé de bœuf sauce niçoise (poivrons, olive, thym, tomate)	Jambon blanc* *jambon de dinde	Bobotie (pain de bœuf charolais), sauce tomate	Poulet rôti
Sa garniture	Purée d'épinards	Poêlée brocolis, tomate et champignons	Flan de chou-fleur 	Riz	Fusilli
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Pointe de brie	Edam Montboissié	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantal AOP Mimolette	Petit cotentin Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit au choix	Fruit au choix	Compote pomme banane Compote pomme abricot Allégées en sucre	Fruit au choix

