

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 03 au 07 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Chou chinois	<b>ANIMATION CARNAVAL</b> Salade verte mimolette	Soupe tomate vermicelle
Plat protidique 	<b>Merlu a la bretonne (Crème fraîche/champignons Poireaux)</b>	<b>Parmentier de volaille kebab et purée de carottes</b>	<b>Sauté de veau aux champignons</b> 	<b>Hot dog saucisse</b>	<b>Omelette</b>
Sa garniture	<b>Riz bio</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Semoule</b>	<b>Frites</b>	<b>Epinards et pommes de terre</b>
Produits laitiers au choix	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Pointe de brie</b>			
Desserts au choix	<b>Ananas</b>	<b>Pomme bicolor</b>	<b>Géliblé saveur chocolat</b>	<b>Donuts DCG</b>	<b>Banane au chocolat</b>

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.*

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 10 au 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mache à la betteraves	Taboulé		Coleslaw (Chou /carottes /mayo/ oignons)	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Poulet rôti au jus <b>vf</b>	Sauté de bœuf sauce provençal	 Hoki sauce citron	Jambon	Pennes sauce légumes pois cassé et graine de courges
Sa garniture	Blé sauce tomate	Haricots verts et pommes de terre	Riz et lentille a l'indienne	Purée de patates douce	Emmental râpé 
Produits laitiers au choix			Tomme blanche		
Desserts au choix	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit	Cake nature du chef	Fruit

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée




Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Carottes râpées Vinaigrette</b>		<b>Chou rouge aux pommes vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Salade verte au dés d edam vinaigrette</b>
Plat protidique	<b>Dés de colin sauce basilic</b>	<b>Nuggets de blé</b> 	<b>Sauce bolognaise vf et emmental râpé</b>	<b>Roti</b>  <b>de bœuf vf</b>	<b>Couscous végétarien aux cinq légumes</b> 
Sa garniture	<b>Ratatouille et riz bio</b>	<b>Courgettes /pommes de terre</b>	<b>Pennes bio semi complet</b>	<b>Frites</b>	<b>Semoule</b>
Produits laitiers au choix		<b>Yaourt nature sucré</b>			
Desserts au choix	<b>Géliflier saveur vanille</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Compote de fraise Allégée en sucre</b>	<b>Gâteau choco Poire du chef</b>	<b>Fruit frais</b>

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée





Halal



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 17 au 21 mars 2025

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 24 au 28 mars 2025

	Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Cèleri rémoulade		Soupe de légumes
Plat protidique	Dalh de lentille corail 	Poulet <b>vf</b> rôti aux herbes	Roti de porc <b>vf</b> sauce romarin	Haché de veau <b>LR</b> sauce tomate
Sa garniture	Riz <b>bio</b>	Petits pois et pommes de terre	Bouquets de légumes	Coquillettes bio carottes mozzarella /cheddar
Produits laitiers au choix	Mimolette		Fromage blanc	
 Desserts au choix	Fruit frais	Fian <b>DGC</b>	Compote de poire allégée en sucre	Yaourt aromatisé

*Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.*

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte		Radis	Œuf dur Mayonnaise	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Omelette	Roti de dinde à l'estragon	Saucisse de volaille	 Gratin de pdt/épinards fromage à raclette	Colin pané 
Sa garniture	Frites	Printanière	Lentilles mijotées	Salade verte	Haricots verts et pommes de terre
Produits laitiers au choix		Rondelet			
Desserts au choix	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Cake à la fleur d'oranger du chef

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 07 au 11 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		<b>Tomate A l'emmental</b>	<b>Pâté de campagne</b>		<b>Carottes râpées</b>
Plat protidique	<b>Bolognaise vf</b>	 <b>Sauté de bœuf provençal</b>	<b>Clafoutis de pommes de terre douce</b>	<b>Poulet rôti vf sauce tomate</b>	<b>Saumon sauce citron</b>
Sa garniture	<b>Coquille bio</b>	<b>Petits pois et pommes de terre</b>	<b>Cubes de butternut et pommes de terre</b>  <b>mozzarella</b>	<b>Courgettes/ boughour</b>	<b>Riz bio / ratatouille</b>
Produits laitiers au choix	<b>Buche mélangée</b>			<b>Yaourt nature</b>	
Desserts au choix	<b>Fruits frais</b>	<b>Compote d'abricots allégée en sucre</b>	<b>Gélifier au chocolat</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Gâteau basque DCG</b>

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable