



## Menus du 11 mars au 17 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Asperges vinaigrette	Rillettes de porc, cornichon	Velouté de legumes au kiri	Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Pâtes en couleur	Fond d'artichauts vinaigrette
Pilons de poulet rôti	Bœuf aux oignons	Sauté de dinde	Boudin noir aux pommes	Filet de colin sauce aurore	Paupiette de veau	Poulet à la marocaine
Frites	Haricots verts	Epinards à la béchamel	Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Endives béchamel	Purée de patate douce
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Compote de pomme abricot	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Crumble aux pommes cannelle	Eclair café Fruit de saison









### Menus du 18 mars au 24 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Sardine à l'huile, beurre	Betteraves vinaigrette	Pamplemousse	Mousse de foie	Pommes de terre ciboulette	Terrine de légumes	Haricots blanc au thon
Emincé de porc	Lapin sauce moutarde	Blanc de dinde	Pavé de hoki MSC sauce hollandaise	Rôti de bœuf	Mijoté de porc	Potée auvergnate
Gratin de chou- fleur	Pommes de terre persillées	Petits pois conversion bio	Pâtes tortis bio	Julienne de légumes	purée St Germain	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits	Créme dessert pistache	Eclair café Fruit de saison









# Menus du 25 mars au 31 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes râpées bio	Macédoine mayonnaise	Terrine de canard	Radis beurre	Emincé de chou rouge	Poireau vinaigrette	Œufs durs mimosa
Œufs dur gratinés sauce provençale	Chipolatas	Mijoté de veau	Emincé de dinde à la crème	Cœur de merlu sauce citronnée	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté d'agneau à la crème d'ail
Pomme de terre vapeur	Poëlée de légumes	Semoule bio	Brocolis	Riz	Tagliatelles	Haricots verts
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Liégeois café	Quatre quart et crème anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison	Nid de Pâques Fruit de saison









## Menus du 01 au 07 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Asperges sauce mousseline	Museau vinaigrette	Samoussas	Coleslaw	Salade de pâtes d'hiver	Salade de crudités	Salade d'endives au bleu
Poulet rôti au thym	Sauté de volaille à la crème	Poisson blanc sauce antillaise	Estouffade de bœuf bio	Rôti de dinde sauce rouille	Poule au pot	Choucroute
Flageolets	Blésotto petits pois et fèves	Blancs de poireau à la crème	Gratin dauphinois	Haricots verts bio	Purée de carottes	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Charlotte aux fraises	Chou au chocolat	Entremets vanille au lait BBC	Fruit de saison	Flan nâpé caramel	Tapioca au lait	Mille feuille Fruit de saison









# Menus du 08 au 14 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Chou blanc râpé	Concombre au fromage blanc	Pomme de terre au thon	Pâté en croûte	Haricots verts à l'échalote
Colin sauce dieppoise	Poulet rôti	Palette de porc	Bœuf bourguignon	S <mark>auté</mark> de porc	Sot l'y laisse de dinde	Cassoulet au canard
Purée de pois chiche	Duo de navets et carottes	Lentilles mijotés	Torsade bio	Haricots beurre persillées	Gratin de salsifis	
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Tartelette feuilleté aux pommes	Compote de fraises	Crème au caramel	Fruit de saison bio	Poire au vin	Flan pâtissier à l'abricot Fruit de saison









## Menus du 15 au 21 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Saucisson à l'ail	Tomates vinaigrette	Chou-fleur et maïs	Taboulé	Carottes râpées	Fonds d'artichaut vinaigrette	Pommes de terre hareng
Emincé de bœuf	Rognons sauce madère	Escalope de volaille	Longe de porc	Poisson pané	Rôti de dinde sauce échalote	Canette sauce poivre vert
Epinards à la béchamel	Pennes	Purée de pommes de terre	Petits pois conversion bio	Riz aux petits légumes	Pommes de terre boulangères	Flan de cèleri
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Crème dessert vanille Madeleine	Petits suisse aux fruits	Entremets chocolat au lait BBC	Cake aux fruits	lle flottante	Mousse au café	Tarte au citron meringuée Fruit de saison









### Menus du 22 au 28 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Rillettes de poisson, toast	Betteraves vinaigrette	Pâtes et mimolette	Salade verte, jambon, croûtons	Concombre bio vinaigrette	Fonds d'artichaut vinaigrette	Salade de lentilles
Sauté de porc poivre vert	Jambon braisée	Olivade de bœuf	Poisson sauce chorizo	Couscous royale	Blanquette de veau	Filet mignon de porc au cidre
Haricots verts	Frites	Brocolis bio	Julienne de légumes		Ecrasé de pommes de terre	Pommes fruits
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Fromage blanc aux fruits	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Gâteau aux pêches	Liégeois vanille	Semoule au lait	Clafoutis aux myrtilles Fruit de saison









## Menus du 29 au 06 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Carottes mayonnaise	Pâté de campagne	Asperges mayonnaise	Pamplemousse rose	Nems au poulet	Pommes de terre cervelas	Terrine de légumes
Macaronis bio à la boloignaise	Tajine de volaille	Brandade de morue	Tripes à la mode de Caen	S <mark>auté de porc à la pr</mark> ovençale	Paupiette de saumon sauce hollandaise	Suprême de pintade à la normande
	Poêlée de légumes	Salade verte	Pomme de terre	Haricots beurre	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Entremets pistache au lait bio	Tarte aux fraises	Fruit de saison	Panna cotta au chocolat	Crème de noix de coco	Fraisier Fruit de saison



