



SEMAINE

du 26 février au 1er mars



LUNDI 26/02/2024	MARDI 27/02/2024	MERCREDI 28/02/2024	JEUDI 29/02/2024	VENDREDI 01/03/2024
	 Salade mache vinaigrette Œuf dur mayonnaise		Feuilleté au fromage Salade du chef hivernale (croûton, endive, mimolette)	
Sauté de bœuf aux olives  Emincé de poulet yassa	Paëlla veggie (Plat complet végétarien)  Gnocchis sauce fromages italiens		 Cordon bleu de volaille Sauté de veau sauce chasseur	 Filet de hoki sauce citron ar  Emincé de porc au jus
Blé Haricots beurre à l'italienne	Carottes persillées		Chou-fleur sauté Papillons	Purée de pommes de terre Salsifis persillés
 Yaourt nature Fromage carré fondu				 Camembert Yaourt nature sucre
Marbré chocolat Pomme bicolore 	Banane  Fromage blanc et peches		Île flottante et crème anglaise Liegeois chocolat	Cocktail de fruits crème vanille

Légende



Origine France



Plat végétarien



Viande Bovine Française (VBF)



De saison



Pêche responsable



SEMAINE

du 04 au 08 mars



LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	JEUDI 07/03/2024	VENDREDI 08/03/2024
 Carottes rapées Salade iceberg au gouda				Endives à la mimolette  Pizza au fromage
Estouffade de bœuf à l'irlandaise World  Aiguillettes de poulet sauce crème	Roti de porc sauce moutarde  Omelette au fromage 		Parmentier d'hiver (Plat complet végétarien)  Pennes sauce ricotta et épinards	Colin d'Alaska sauce américaine  Emincé de porc sauce colombo 
Riz créole Petits pois nature	Carottes sautées  Boullgour pilaf		Pennes Epinards	Haricots verts sautés Pommes de terre boulangère
	Fromage petit moulé Yaourt sucré 		 Fournols Yaourt nature	
Beignet pomme Orange 	 Banane Salade de fruits		Gateau au chocolat Panier de fruits	Compote de pommes crème vanille

Légende



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



De saison



Dessert de ma mamie



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE

du 11 au 15 mars



LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
	Pommes de terre persillées vinaigrette Mâche au fromage		Coleslaw Salade de pâtes aux crevettes	
Tortis aux légumes et amandes Tarte aux fromages	Rôti de veau braisée Filet de poulet sauce forestière		Nuggets de volaille Joue de bœuf façon bourguignonne	Filet de lieu sauce nantua Sauté de porc sauce aigre douce
Tortis Julienne de légumes au cumin	Petits pois aux oignons Riz		Légumes du pot au feu Pommes de terre persillées	Blé créole Chou fleur sauté au paprika
Vache qui rit Yaourt aromatisé				Yaourt nature sucré Emmental
Banane Spécialité pomme biscuit	Orange Eclair à la vanille		Crème dessert chocolat Ananas au sirop	Fruit de saison Pomme cuite au miel

Légende



Plat végétarien



De saison



De saison



Dessert du potager



Région
Ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE

Du 18 au 22 mars



LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Poireaux vinaigrette Carottes rapées à l orange	*****		Salade iceberg aux éclats de maïs Radis à la crème de ciboulette	
Sauté de boeuf façon carbonade Escalope de volaille miel et citron	Reblochonade aux crozets (Plat complet végétarien) Gnocchis à l'italienne		Jacket potatoes façon raclette (plat complet) Sauté de veau sauce chasseur	Filet de lieu sauce citron Boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots verts Riz blanc aux haricots rouges	Jeunes carottes roties au cumin		Panaché de salades Pommes de terre sautées	Semoule Légumes couscous
	Yaourt nature Camembert			Yaourt nature sucré Edam
Yaourt velouté fruit Pomme golden	Tarte crumble pommes Fromage blanc à la crème de marrons		Tranche de brioche Gélifié caramel	Salade d'ananas Compote pomme /banane

Légende



Viande Bovine Française (VBF)



De saison



Œufs plein air



Pêche responsable



SEMAINE

Du 25 au 29 mars



LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
<p>Mâche aux croûtons et raisins </p> <p>Terrine de légumes crème acidulée</p>				<p>Céleri-rave vinaigrette</p> <p>Pomelos au sucre </p>
<p>Escalope de volaille viennoise </p> <p>Roti de porc sauce provençale</p>	<p>Tortilla aux oignons</p> <p>Pates macaronis en gratin au jambon </p>		<p>Filet de poulet sauce forestière</p> <p>Emincé de bœuf en goulash</p>	<p>Bol de riz</p> <p>Boulettes de soja tomate basilic</p>
<p>Carottes persillées</p> <p>Semoule sauce tomate</p>	<p>Macaronis</p> <p>Poelée chou fleur et brocolis</p>		<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gratin de poireaux </p>	<p>Riz</p> <p>Haricots beurre</p>
	<p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage chanteneige</p>		<p> Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi saint</p>
<p>Orange miel cannelle Tutti Fru </p> <p>Liegeois chocolat</p>	<p>Pomme tutti frutti </p> <p>Banane</p>		<p>Donut chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pomme</p> <p>Flan nappé caramel </p>

Légende



Tutti Frutti



Plat végétarien



De saison



Dessert de ma mamie



De saison