








Semaine du 10 au 14 mars 2025



LUNDI 10 MARS

- Betteraves en cubes   
 - Jambon braisé  *(végétarien : saucisse végé)*
 - Purée de pommes de terre
 - Yaourt aromatisé 
 - Compote poire









MARDI 11 MARS

- Lentilles à la vinaigrette  
- Flan de courgettes  
 - Beaufort   
 - Fruit de saison












JEUDI 13 MARS

- Salade piémontaise  
- Sauté de porc au cumin  *(végétarien : sticks mozza panés)*
- Côtes de blettes à la provençales  
 - Tomme blanche 
 - Fruit de saison



VENDREDI 14 MARS








- Céleri à la rémoulade  
- Blanquette de poisson   *(végétarien : omelette)*
 - Poêlée de céréales / petits légumes   
 - Fromage blanc  
 - Brownie chocolat



Semaine du 17 au 21 mars 2025









LUNDI 17 MARS

- Haricots verts vinaigrette 
 - Boudin blanc   (*végétarien : omelette*)
 - Poêlée de butternut / carotte  
 - Velouté aux fruits 
 - Fruit de saison
- 




MARDI 18 MARS

- Salade coleslaw 
 - Pâtes à la bolognaise végété  
 - Camembert 
 - Compote fruits rouges sans sucre ajouté 
- 










JEUDI 20 MARS « Menu Alsacien »

- Salade Alsacienne (végétarien : salade Alsacienne végété)
 - Choucroute garnie
(*végétarien : saucisse végété, choux, pommes de terre*)
 - Yaourt aromatisé
 - Pain d'épices et crème anglaise
- 



VENDREDI 21 MARS

- Lentilles vinaigrette 
 - Colin grillé aux herbes 
(*végétarien : pané de blé tomate/mozza*)
 - Courgettes béchamel  
 - Cantal 
 - Fruit de saison 
- 

Bon appétit !






Semaine du 24 au 28 mars 2025






LUNDI 24 MARS

- Choux fleur mimosa    
 - Gnocchis à la carbonara     (végétarien :
Gnocchis naturels, boulette végé au jus)
 - Beaufort râpé 
 - Fruit de saison
- 















MARDI 25 MARS

- Cœurs de palmier / maïs    
 - Cordon bleu végété 
 - Epinards à la crème   
 - Fromage blanc 
 - Riz au lait 
- 











JEUDI 27 MARS

- Mousse avocat crabe   (végé : 1 œuf dur mayo)
 - Sauté de canard à l'orange    
(végétarien : nuggets végété)
 - Gratin de pommes de terre    
 - Meule de Savoie 
 - Fruit de saison
- 



VENDREDI 28 MARS









- Carottes râpées 
 - Gratin de poisson    
(végétarien : omelette au fromage)
 - Riz créole 
 - Faisselle nature 
 - Onctueux fraise
- 




Semaine du 31 mars au 4 avril 2025











LUNDI 31 MARS

- Macédoine vinaigrette  
- Diot au vin blanc  
- (végétarien : pané blé tomate/mozza)
- Crozets au beurre  
- Yaourt aromatisé  
- Fruit de saison



MARDI 1^{er} AVRIL

- Salade de choux composée  
- Boulette végé sauce emmental  
- Purée de panais  
- Comté
- Crème vanille 












JEUDI 3 AVRIL « Menu Asiatique »

- Nems de poulet
- Porc au caramel
- (végétarien : saucisse végé)
- Wok de légumes asiatiques
- Velouté aux fruits
- Litchis au sirop



VENDREDI 4 AVRIL

- Salade verte et croûtons   
- Fricassée de poisson/crevettes  
- (végétarien : sticks mozza)
- Blé aux légumes   
- Coulommiers 
- Tarte normande



Semaine du 7 au 11 avril 2025









LUNDI 7 AVRIL

- Betteraves rouges 
- Saucisse de Francfort  (végétarien : nuggets de blé)
 - Potatoes
 - Fromage blanc vanille  
 - Fruit de saison









MARDI 8 AVRIL

- Segments de pamplemousse 
- Risotto butternut / petits pois   
 - Cantal
 - Crème aux œufs  










JEUDI 10 AVRIL

- Asperges vinaigrette  
- Carbonade de bœuf  
(végétarien : boulette végé)
 - Pâtes
- Fromage blanc aux fruits  
 - Fruit de saison



VENDREDI 11 AVRIL

- Terrine de légumes  
- Saumon sauce citron  
(végétarien : saucisse végé)
 - Brocolis
 - Beaufort 
 - Muffin 2 chocolats  





Bon appétit !



Semaine du 14 au 18 avril 2025










LUNDI 14 AVRIL

- Pâté croûte 
- Sauté de veau marengo 
(végétarien : pané blé tomate/mozza)
 - Gratin de courge 
 - Velouté aux fruits 
 - Fruit de saison



MARDI 15 AVRIL

- Concombres à la crème  
- Tarte aux fromages 
- Haricots verts à l'Italienne  
- Camembert 
- Mousse au chocolat 



JEUDI 17 AVRIL « Menu Savoyard »

- Salade verte
- Tartiflette
(végétarien : tartiflette sans lardons)
- Yaourt de Savoie au citron
- Poire cuite et myrtilles



VENDREDI 18 AVRIL

- Macédoine mayonnaise  
- Merlu sauce crevette  
(végétarien : sticks de mozza)
 - Riz pilaf
 - Comté 
 - Fruit de saison 