

Menus semaine 10 du 03 au 07 Mars 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 03	Betteraves rouges <i>vinaigrette</i> 9,13,14	Chipolatas cordon bleu) 1,2,3,9,12,14	Carottes à la crème 1	kiri 1,14	Tarte aux poires 14
MARDI 04	Salami / jambon dinde <i>cornichon</i> 1,2,3,9,14	Poulet rôti 9	Frites 9		Petits suisses aux fruits 1,3,14
MERCREDI 05	Vermicelle à la tomate 1,3,9,13,14	Steack haché 1,2,9,14	Haricots verts 9		Moelleux chocolat
JEUDI 06	Carottes rapées à <i>l'orange</i> 13,9,14	Omelette pomme de terre 1,3,9	Mache 13,9		yaourt vanille caramel 1,2,3,14
VENDREDI 07	Salade coleslow 1,3,9,13,14	Poisson meunière citron 1,2,3,4,5,6,8,12,14	Riz 9,2	Emmental 1,14	Compote bio 1,2,3,9,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 11 du 10 au 14 Mars 2

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 10	Charcuterie /Jambon de dinde 1,2,3,9,14	Steack haché 9,14	Frites 9		Yaourt liégeois 1,8,12,14
MARDI 11	velouté de petit pois 9,13,14	Blanc de poulet à la crème 1,9,14	Macaroni 9,14	Babybel 1,3,14	Poire Bio
MERCREDI 12	Flamiche 2,3,8,12,14,9	Cordon bleu 1,2,3,8,12,14,9	Poelée de légumes 1,3,8,12,14		Petits suisses aux fruits Bio 1,8,12,14
JEUDI 13	Carottes râpées 1,9,12,14	Couscous végétarien	Semoule 2,9,14	Petit louis 1,3,14	Tarte au chocolat 1,2,3,8,12,14
VENDREDI 14	Betteraves rouges 13,9,14	Blanquette de poisson 1,3,9,12,8,14	Riz 2,9,14		Crème caramel 1,3,8,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

BON APPETIT !!!



Menus semaine 12 du 17 au 21 Mars 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 17	Betteraves rouges dés de mimolette 1,13,14	Poulet rôti 9	Petits pois carottes BIO 1,9	Kiri 1,14	Banane
MARDI 18	Œuf mimosa 3,9,13,14	Bourguignon 1,2,3,9,14	Pâtes 2,3,9,14		Yaourt aux fruits 1,14
MERCREDI 19	Pâté de campagne (jambon de poulet) 1,2,3,12,14	Escalope de dinde 9	Poêlée de légumes de saison 9,14		Compote Bio 14
JEUDI 20	Velouté de légumes de saison 9,14	Lasagne végétarienne 1,2,3,9,14	Salade verte 13,9,14	Emmental 1,14	Tarte amandine
VENDREDI 21	Carottes râpées 1,13,14	Poisson meunière 1,2,3,4,5,6,9,12,14	Pomme de terre vapeur 9		Flan nappé caramel 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 13 du 24 au 28 Mars 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 24	Tarte aux poireaux <i>1,2,3,9,14</i>	Steak haché à l'échalotte <i>1,3,9,14</i>	Purée de carottes Bio <i>1,3,9,14</i>		Crème caramel <i>1,3,14</i>
MARDI 25	Carottes rapées <i>9,13,14</i>	Fricassée de poulet <i>9,14</i>	Coquillettes <i>1,3,9,14</i>		Salade de fruits
MERCREDI 26	Œufs mayonnaise <i>1,3,9,14,13</i>	Saucisse de toulouse <i>1,3,9,8,12,14</i>	Haricots blancs <i>9,14</i>		Liégeois <i>1,3,14</i>
JEUDI 27	Velouté poireaux carotte céleri <i>1,2,3,9,14,12,8</i>	Paella végétarienne <i>1,3,9,14</i>	Salade <i>9,13,14</i>		Compote de fruits Bio <i>14</i>
VENDREDI 28	Coleslow <i>1,3,9,13,14</i>	Dés de colin sauce citron <i>1,3,9,14</i>	Gratin de pomme de terre <i>2,9,14</i>		Mousse au chocolat <i>1,3,8,12,14</i>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 14 du 31 Mars au 04 Avril 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 31	Pâté de campagne (jambon de dinde) 1,2,3,9,14,8,12	Escalope de poulet <i>sauce champignons</i>	Choux fleurs gratinés 1,3,2,9,14		Petits suisses aux fruits 1,3,14
MARDI 01	Carottes râpées à l'orange 9,13,14	Hachis parmentier 1,2,3,9,8,12,14	Salade 9,13,14	Emmental 1,9,14	Fruit de saison
MERCREDI 02	Salade de pâtes 2,9,13,14	Rôti de dinde 9,14	Haricots Verts Bio 1,2,3,9,14		Mont blanc vanille 1,3,14
JEUDI 03	Quiche aux poireaux 1,2,3,9,14,8,12	Tortilla 2,8,12,14	Salade 2,9,14	Camembert 1,9,14	Compote de fruits BIO 14
VENDREDI 04	Betteraves rouges œufs 3,9,13,14	Poisson à la bordelaise 1,2,3,9,13,14,4	Carottes Bio à la crème 1,9,14		Paris Brest 1,2,3,9,14,8,12



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 15 du 08 au 12 Avril 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 08	Taboulé <i>3,1,9,13,14</i>	Cordon bleu <i>1,2,3,8,12,14,9</i>	Poêlée de légumes <i>1,2,9,14,8,12</i>	Samos	Beignet abricot
MARDI 09	Tzaziki Bio <i>sauce yaourt grec</i> <i>1,3,12,13,14,8,9</i>	Bolognaise <i>8,12,14,</i>	Pâtes <i>9</i>	<i>1,14</i>	Liégeois vanille <i>1,3,14</i>
MERCREDI 10	Céleri Rémoulade Bio <i>1,3,14,12,8,9,13</i>	Petit salé <i>9</i>	Lentilles Bio <i>2,9,14</i>		Tarte aux fruits Bio <i>14</i>
JEUDI 11	Carottes râpées Bio <i>œufs mimosa</i> <i>9,13,14</i>	Nem aux légumes <i>1,2,3,9,8,12,14</i>	Riz cantonais <i>2,1,3,9,12,8,14</i>	Emmental <i>1,14</i>	Compote de pomme bio <i>1,3,14</i>
VENDREDI 12	Salade betteraves/kiwi/Mimolette <i>9,13,14,2</i>	Poisson pané <i>citron</i> <i>1,2,3,9,8,12,14</i>	Pomme de terre vapeur <i>9</i>		Fondant chocolat <i>1,2,3,8,12,9,14</i>

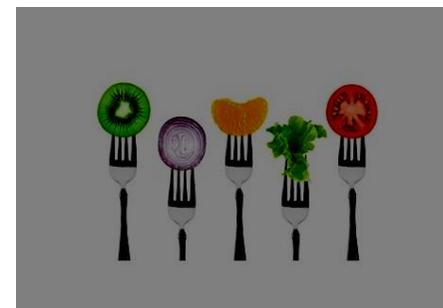


Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

MON ÉCOLE
ANTI GASPI 



Menus semaine 16 du 14 au 18 Avril 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 14	Velouté de légumes saison 9,13,14,11	Osso Buco 1,3,9,12,14	Frites 9		petits suisses aux fruits
MARDI 15	Concombre sauce yaourt grec 2,9,13,14	Poulet yassa (moutarde citron olives vertes marinés) 1,3,7,8,9,14	Riz 9,14	Mimolette 1,14	Compote Bio 1,14
MERCREDI 16	Pizza 1,3,3,13,14	Rôti de dinde 9	Haricots verts 2,9		Salade de fruits 9,14
JEUDI 17	Salade verte pommes dés de fromage 1,9,13,14	Carbonara végétarienne 1,3,9,14	Pâtes 2,9	Camembert 1,14	Tiramisu 1,2,3,8,14
VENDREDI 18	Rosette/Beurre 14	Colin à la provençale 1,3,9,14	Gratin choux fleur pomme de terre 1,2,9,14		Banane 1,2,3,9,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



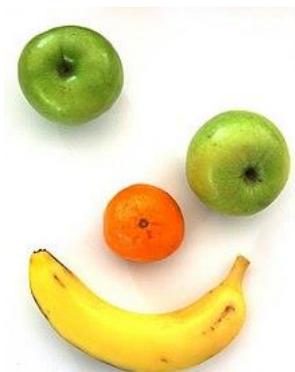
Menus semaine 17 du 22 au 25 Avril 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 21					
MARDI 22	Concombre à la crème 9,13,14	Bolognaise 9,14	Pâtes 2,3,12,14	Kiri 1,14	Liégeois
MERCREDI 23	Carottes râpées 9	Bourguignon 9,14	Riz 9		Compote de fruit bio 14
JEUDI 24	Betteraves rouges Œuf 1,9,13,14,3	Croque monsieur maison 1,14,2,1,9	Salade 9,13,14		Yaourt vanille caramel 1,14
VENDREDI 25	Salade verte/emmental 9,13,14	Colin meunière 2,9,14	Pomme de terre vapeur 2,3,1,9,14	1,14	Tarte aux pommes

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



menus semaine 18 du 28 au 02 Mai 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 28	Taboulé <i>9,13,14</i>	Cordon bleu <i>9,14,3,1,8,12</i>	Petits pois à la française <i>9</i>	Edam <i>1,14</i>	4/4 Maison
MARDI 29	Velouté de légumes saison <i>9</i>	Blanc de poulet sauce chasseur <i>1,2,3,9,14</i>	coquillettes au beurre <i>9</i>		Yaourt mix fruit Bio <i>1,14</i>
MERCREDI 30	Carottes râpées <i>3,9,13,14</i>	Sauté de porc à la moutarde ancienne <i>9,13,14</i>	Frites <i>9</i>		Liégeois
JEUDI 01					
VENDREDI 02	Betteraves/noix <i>1,9,13,14</i>	Parmentier de colin <i>1,9,14</i>	Salade <i>9,13,14</i>	Babybel <i>1,14</i>	Mousse au chocolat <i>1,2,3,14</i>

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.