

MENUS DEJEUNER

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis beurre Pomelos et sucre		Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	
Boulette de bœuf sauce provençale Quenelle sauce tomate	Escalope de porc sauce pomme curry crème Gnocchettis sauce épinards BIO chèvre sauce tomate PLAT COMPLET	Rôti de bœuf sauce échalotes Omelette nature sauce basquaise	Cuisse de poulet au jus herbes Clafoutis pomme de terre courgettes mozzarella PLAT COMPLET	Filet de colin sauce crème Pané blé graine emmental épinard sauce tomate
Riz Carottes au jus	Gnocchettis et emmental râpé Epinards à la crème	Boulgour Petits pois mijotés	Gratin Dauphinois Haricots verts persillés	Semoule Ratatouille niçoise
Edam Gouda		Saint Paulin Coulommiers		Saint Nectaire Mimolette
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme poire allégée en sucre	Fromage blanc Yaourt nature de la bergerie de Rambouillet	Corbeille de fruits de saison	Flan gélifié saveur chocolat Flan gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison au choix

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.



MENUS DEJEUNER

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endives aux pommes vinaigrette Cèleri  rémoulade	Chou blanc vinaigrette Salade verte  vinaigrette		Carottes râpée   vinaigrette Pomelos et sucre
Thon sauce fines herbes Boulgour à la mexicaine  PLAT COMPLET	Cordon bleu de volaille  Nuggets de blé et ketchup 	Escalope de dinde  sauce curry Fusilloni   sauce tomate lentilles corail haché végétal et graines de courges BIO  PLAT COMPLET	Colin d'Alaska pané au riz soufflé  Beignets stick mozzarella 	Sauté de bœuf  sauce chasseur  Pennes BIO pesto de brocolis haricots blancs, brunoise duo carotte et emmental râpé PLAT COMPLET 
Boulgour Légumes couscous  au jus	Pomme de terre lamelle Petits pois carotte au jus	Fusilloni   et emmental râpé Haricots vert au jus	Blé  Piperade (poivrons)	Pennes  et emmental râpé Brocolis  persillés
Edam Gouda			Pont l'évêque  Carré	
Quartiers d'oranges Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille  Crème dessert saveur chocolat	Compote de pomme poire allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre	Corbeille de fruits de saison	Cake yaourt Beignet framboise 

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.



MENUS DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette Radis croc' sel		Carottes râpées vinaigrette Salade d'endives vinaigrette		Salade verte crumble aux graines de courges Chou rouge vinaigrette framboise
Sauté de porc Francilin sauce caramel Omelette nature sauce champignon crème	Steak haché de bœuf sauce provençale Samoussa de légumes	Tarte au thon	Dés de colin d'Alaska sauce fines herbes Nuggets Crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce façon orientale Tajine marocain pois chiche BIO, semoule BIO local et raisin sec PLAT COMPLET
Purée de pomme de terre patate douce Haricots verts au jus	Riz Printanière de légumes	Quiche aux légumes	Lentilles mijotées Fondue de poireaux à la crème	Semoule Légumes tajine
	Coulommiers Pointe de Brie		Montcadi croute noire Edam	
Ile flottante Flan gélifié saveur chocolat	Fruit de saison au choix	Fromage blanc sucré Crème dessert saveur vanille	Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc et sucre Yaourt nature de la ferme de Sigy

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines



MENUS DEJEUNER

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc vinaigrette Carottes râpées   vinaigrette	Salade d'endives vinaigrette Salade verte  vinaigrette	Segments de pomelos Salade coleslaw (dont carottes  )	
Filet de limande  sauce crème Coquillettes    sauce 3 fromages (Parmesan, mozzarella, bleu) et cheddar PLAT COMPLET	Emincé de volaille kebab  Pané blé graine emmental  épinards 	Rôti de veau  au jus herbes  Quenelle nature sauce tomate 	Escalope de porc  sauce provençale  Timbale de riz BIO à l'Espagnole  PLAT COMPLET	Boulette de bœuf  sauce paprika persil  Boulettes de flageolets  sauce tomate 
Coquillettes   et emmental râpé  Carottes  au jus 	Purée de courgettes et pomme de terre	Gratin dauphinois Bouquet légumes (chou-fleur, carottes, brocolis)	Riz  safrané  Haricots beurre persillés	Semoule   Ratatouille à la niçoise
Gouda Yaourt aromatisé				Tomme blanche Camembert
Fruit de saison au choix	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme fraise allégée en sucre	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Gâteau citron Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison au choix

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines



MENUS DEJEUNER

Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS DE PRINTEMPS	Vendredi
<p>FERIE</p> <p>Photo non contractuelle</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>		<p>Salade de tomate vinaigrette et dés emmental</p> <p>Concombre à la crème et persil</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Pomelos et sucre</p>
	<p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Omelette nature sauce basquaise </p>	<p>Saumon frais sauce citron</p> <p>Gnocchettis légumes du sud BIO et emmental BIO PLAT COMPLET</p>	<p>Emincé de volaille kebab </p> <p>Pané moelleux gouda </p>	<p>Parmentier de poisson blanc </p> <p>Parmentier égrené végétal </p>
	<p>Pomme de terre quartier persillées</p> <p>Haricots verts au jus</p>	<p>Gnocchettis et emmental râpé </p> <p>Ratatouille à la niçoise</p>	<p>Frites (four)</p> <p>Gratin courgettes</p>	
		<p>Carré</p> <p>Camembert</p>		
	<p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p> <p>Gâteau Basque </p>	<p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature Quart de lait </p>

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.



MENUS DEJEUNER

Semaine du 22 au 26 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade tomate  vinaigrette Concombre en rondelle vinaigrette		Salade verte  vinaigrette Carottes râpées   vinaigrette	
Merlu  sauce coco citron vert Quenelle sauce tomate 	Chili con carné bœuf  Chili sin carné  	Rôti de veau  sauce échalote Couscous végétarien   PLAT COMPLET	Cordon bleu volaille  Mac & cheese   PLAT COMPLET	Pizza tomate emmental mozzarella et lardon  Pizza tomate emmental mozzarella 
Purée de pomme de terre Brocolis  persillé	Riz 	Semoule   Légumes couscous 	Macaroni  et emmental râpé Haricots verts persillés	
Saint Nectaire  Saint Paulin		Pointe de Brie Camembert		Munster  Yaourt nature  de la ferme Sigy
Compote de pomme allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre	Fromage blanc  Yaourt nature   de la Bergerie de Rambouillet	Corbeille de fruits de saison	Tarte coco framboise  Cake chocolat	Salade de segments d'oranges, mandarines et pomelos Fruit de saison

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines



MENUS DEJEUNER

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomate vinaigrette Radis rose et beurre	<p>FERIE</p>		Œufs dur mayonnaise Guacamole fromage blanc
Bolognaise de bœuf	Sauté de porc Francilin sauce caramel		Sauté de bœuf sauce chasseur	Poisson blanc meunière type colin d'Alaska
Bolognaise égrené végétal	Galette mexicaine sauce tomate (boulgour, haricots rouge, poivrons, cheddar)		Omelette nature sauce tomate	Nuggets Crispidor emmental
Gnocchettis	Pomme de terre vapeur lamelle		Blé	Riz
Carottes à l'ail	Haricots beurre persillés		Jardinière de légumes	Courgettes à l'ail
Coulommiers Camembert			Saint Paulin Edam	
Salade de pêches au sirop miel et citron vert Fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet		Corbeille de fruits de saison	Petit fromage frais sucré Fromage blanc frais aux fruits

**Nos sauces, vinaigrettes, cakes sont réalisés sur les cuisines.

