

MENUS DINER

Semaine du 04 mars au 07 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Salade verte  vinaigrette ***	Betteraves vinaigrette ***	Tartinade œuf  ciboulette ***	Carottes râpées   vinaigrette ***
Poisson blanc  pané croustillant	Omelette nature   sauce basquaise	Pizza tomate mozzarella  emmental et mozzarella râpée	Sauté de bœuf  sauce échalote
Blé et carottes à l'ail ***	Purée de pomme de terre & haricots verts ***	PLAT COMPLET ***	Ratatouille niçoise et riz  ***
Yaourt nature  de la ferme de Sigy ***	Tomme blanche ***	Yaourt aromatisé ***	Montcadi croute noire ***
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas
G O U T E R			
Briochette aux pépites de chocolat Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Pain et confiture Dessert lacté gélifié saveur vanille Jus de pomme pur jus	Cake au yaourt Yaourt aromatisé Compote de pomme allégée en sucre	Corn flakes Lait Fruit de saison

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



MENUS DINER

Semaine du 11 mars au 14 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Salade verte vinaigrette *** Pennes BIO sauce crème courgettes petits pois BIO PLAT COMPLET *** Emmental râpé *** Fruit de saison	Radis beurre *** Merlu sauce fines herbes Riz *** Yaourt aux fruits *** Compote de pomme banane allégée en sucre	Soupe de légumes tomate *** Boulettes de sarrasin lentilles Semoule & légumes couscous *** Fromage blanc et sucre *** Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat	Segments de pomelos *** Boulettes de bœuf sauce paprika persil Pommes de terre vapeur *** Pointe de Brie *** Gâteau Basque
G O U T E R			
Corn flakes Lait Compote pomme poire allégée en sucre	Marbré au chocolat Fromage blanc et sucre Jus multifruits	Madeleines longues (x2) Yaourt aux fruits Fruit de saison	Pain et confiture Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Jus de pomme pur jus

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



MENUS DINER

Semaine du 18 mars au 21 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Carottes râpées  </p> <p>vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Piperade et blé BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce provençale</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature   de la bergerie nationale de Rambouillet</p> <p>***</p> <p>Flan gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pâtes (fusillis ) orientale (tomate BIO, concombre, menthe, cumin)</p> <p>***</p> <p>Omelette nature  sauce basquaise </p> <p>Purée de courgette et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>PLAT COMPLET</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>
G O U T E R			
<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus de pomme pur jus</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Cake noix de coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

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



MENUS DINER

Semaine du 25 mars au 28 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Radis beurre ***</p> <p>Nuggets Crispidor emmental </p> <p>Purée Dubarry (chou-fleur) ***</p> <p>Munster  ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade verte  vinaigrette ***</p> <p>Samoussa de légumes </p> <p>Pennes  et sauce ketchup ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Soupe de légumes variés ***</p> <p>Sauté de dinde  sauce miel</p> <p>Blé sauce tomate ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Flan gélifié saveur chocolat</p>	<p>Concombre à la crème et persil ***</p> <p>Fishburger  (Colin pané riz soufflé, sauce tartare et pain burger)</p> <p>Pomme de terre cubes rissolés ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
G O U T E R			
<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme pur jus</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote de pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>

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



MENUS DINER

Semaine du 01 avril au 04 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
FERIE	Rillettes de thon ***	Salade de pâtes (fusillis) (Tomates BIO, poivrons) ***	Guacamole fromage blanc ***
	Quenelle sauce tomate	Filet de colin sauce curry	Haché de veau sauce provençale
	Carottes à l'ail ***	Haricots verts persillés	Purée d'épinards & pomme de terre ***
	Fromage blanc et sucre ***	Yaourt de la bergerie de Rambouillet et sucre ***	Edam ***
	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake yaourt
G O U T E R			
	Pain et confiture Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Corn flakes Lait Compote de pomme allégée en sucre	Madeleines longues (x2) Yaourt aromatisé Fruit de saison

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



MENUS DINER

Semaine du 22 avril au 25 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Tomate  vinaigrette ***	Carottes râpées   vinaigrette ***	Pizza emmental mozzarella ***	Concombre crème persil ***
Emincé de volaille kebab 	Pané moelleux au gouda 	Poisson blanc  pané croustillant	Emincé de bœuf  sauce provençale
Riz safrané 	Courgettes sauce béchamel	Coquillettes 	Purée de pomme de terre
Coulommiers ***	Yaourt aromatisé ***	Yaourt   de la Bergerie de Rambouillet ***	Saint Paulin ***
Beignets aux pommes 	Fruit de saison ***	Fruit de saison ***	Compote de pomme allégée en sucre ***
G O U T E R			
Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain et confiture Dessert lacté gélifié saveur vanille Jus de pomme pur jus	Cake au yaourt Yaourt aromatisé Compote de pomme allégée en sucre	Corn flakes Lait Compote de pomme banane allégée en sucre

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



MENUS DINER

Semaine du 29 avril au 02 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>Salade de pomme de terre ***</p> <p>Cordon bleu volaille </p> <p>Petits pois carotte au jus</p> <p>Yaourt  de la ferme de Sigy et sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette ***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce caramel</p> <p>Purée de céleri et pomme de terre</p> <p>Gouda ***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>FERIE</p>	<p>Concombre en rondelle vinaigrette ***</p> <p>Nuggets de blé sauce tomate </p> <p>Pennes </p> <p>Munster </p> <p>Salade de segments d'orange, mandarines et pomelos</p>
G O U T E R			
<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Marbré au chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme pur jus</p>

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

