*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 04 mars au 10 mars 2024 - Midi

lundi 04/03/2024	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSE DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ SUISSE NATURE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CUISSE DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN VANILLE	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CUISSE DE POULET - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mardi 05/03/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME NOIRE (PORTION) MADELEINE S/SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE PILAF - COMPOTE POMME POIRE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE PILAF - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MADELEINE S/SUCRE
mercredi 06/03/2024	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE CH'TIFLETTE DU CHEF FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - LIEGEOIS VANILLE - FRUIT DE SAISON	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 07/03/2024	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - YAOURT NATURE - TARTE AUX POMMES	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 08/03/2024	RADIS ROSE - BEURRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL GOUDA FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 09/03/2024	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE AUX PETITS LÉGUMES - SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE AUX PETITS LÉGUMES - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME COING	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE AUX PETITS LÉGUMES - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 10/03/2024	MOUSSE DE FOIE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE GRENAILLE COULOMMIERS (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	RADIS ROSE - , BEURRE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE GRENAILLE - CRÈME DESSERT PRALINÉ - CLAFOUTIS AUX POIRES	RADIS ROSE - , BEURRE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES

*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 11 mars au 17 mars 2024 - Midi

lundi 11/03/2024	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS EDAM YAOURT NATURE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE SUCRÉ	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
mardi 12/03/2024	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO CANTAFRAIS COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MOUSSE CAFÉ	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETTES BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
mercredi 13/03/2024	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE CUISSE DE POULET - SAUCE ROMARIN - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE - CUISSE DE POULET - SAUCE ROMARIN - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE - CUISSE DE POULET - SAUCE ROMARIN - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 14/03/2024	SALADE VERTE - VINAIGRETTE FONDUE CREUSOISE - JAMBON CRU - POMMES DE TERRE RISSOLÉES DUO DE FROMAGES MADELEINE S/SUCRE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - RISOTTO DE VOLAILLE - FRUIT DE SAISON - CAKE AUX NOIX DU CHEF	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - RISOTTO DE VOLAILLE - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 15/03/2024	PAMPLEMOUSSE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES - COMPOTE POMME HVE - CRÈME DESSERT CARAMEL	PAMPLEMOUSSE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
samedi 16/03/2024	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE À L'ITALIENNE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE À L'ITALIENNE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OSSO BUCCO DE DINDE - SAUCE À L'ITALIENNE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - MADELEINE S/SUCRE - FRUIT DE SAISON
dimanche 17/03/2024	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE CASSOULET TOULOUSAIN CANTAL AOP CRÊPE NATURE	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - CHOU FARCI - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - ECLAIR CHOCOLAT	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - CHOU FARCI - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE

*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 18 mars au 24 mars 2024 - Midi

lundi 18/03/2024	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE CHANTAILLOU NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - FLAN CARAMEL - COMPOTE POIRE	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - RÔTI DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 19/03/2024	TARTE AUX LÉGUMES PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MADÈRE - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	TARTE AUX LÉGUMES - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE MADÈRE - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	TARTE AUX LÉGUMES - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE MADÈRE - NAVETS BRAISÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 20/03/2024	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO CARRÉ FRAIS BIO SUISSES NATURE	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO - COMPOTE POMME BANANE - LIEGEOIS VANILLE	RADIS ROSES ÉMINCÉS - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSES NATURE
jeudi 21/03/2024	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE MORBIFLETTE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE TOMATE - PETITS POIS AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT CHOCOLAT - FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE TOMATE - PETITS POIS AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
vendredi 22/03/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CARMARGUE AUX POIREAUX BLEU FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CARMARGUE AUX POIREAUX - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CARMARGUE AUX POIREAUX - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 23/03/2024	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE MADELEINE S/SUCRE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
dimanche 24/03/2024	PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - CAKE AU CITRON	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - GAUFRE DE BRUXELLES

*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 25 mars au 31 mars 2024 - Midi

lundi 25/03/2024	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CHANTENEIGE FOUTTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 26/03/2024	BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS - LIEGEOIS VANILLE - FRUIT DE SAISON	BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 27/03/2024	SALADE PIEMONTAISE TRIPES À LA MODE DE CAEN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT NATURE	SALADE PIEMONTAISE - BRANDADE DE POISSON - VINAIGRETTE - SALADE VERTE - COMPOTE POMME POIRE - YAOURT ARÔME	SALADE PIEMONTAISE - BRANDADE DE POISSON - VINAIGRETTE - SALADE VERTE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
jeudi 28/03/2024	SALADE VERTE AUX LARDONS - VINAIGRETTE BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES CAKE FRAMBOISE S/SUCRE	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - CRÈME DESSERT CHOCOLAT - TARTE AU FROMAGE BLANC DU CHEF	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - YAOURT NATURE - CAKE FRAMBOISE S/SUCRE
vendredi 29/03/2024	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PAËLLA AU POISSON GOUDA FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - PAËLLA AU POISSON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - PAËLLA AU POISSON - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 30/03/2024	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY JAMBON BRAISÉ - SAUCE CHARCUTIÈRE - PURÉE DE PETITS POIS COULOMMIERS (PORTION) SUISSES NATURE	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - JAMBON BRAISÉ - SAUCE CHARCUTIÈRE - PURÉE DE PETITS POIS - FRUIT DE SAISON - FLAN CARAMEL	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - JAMBON BRAISÉ - SAUCE CHARCUTIÈRE - PURÉE DE PETITS POIS - FRUIT DE SAISON - SUISSES NATURE
dimanche 31/03/2024	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE GRENAILLE MIMOLETTE CRÊPE NATURE	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT NATURE - PARIS BREST	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT NATURE - CRÊPE NATURE

*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 01 avril au 07 avril 2024 - Midi

lundi 01/04/2024	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM MADELEINE S/SUCRE	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE - RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FONDANT CHOCOLAT	SALADE VERTE ET ASPERGES VERTES - VINAIGRETTE - RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
mardi 02/04/2024	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETTES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - AIGUILLETTES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME FRAISE	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - AIGUILLETTES DE POULET - FAÇON TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 03/04/2024	OEUF DUR - MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DU CHEF CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	OEUF DUR - MAYONNAISE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	OEUF DUR - MAYONNAISE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 04/04/2024	ROSETTE QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - POIRE AU VIN	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - QUENELLES LYONNAISE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 05/04/2024	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - LIEGEOIS CAFÉ	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 06/04/2024	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE POMME HVE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CURRY ET LAIT DE COCO - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
dimanche 07/04/2024	RILLETTES DE PORC - , CORNICHONS PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	RADIS ROSE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - FRUIT DE SAISON - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO	RADIS ROSE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - FRUIT DE SAISON - GAUFRE DE BRUXELLES

*Nom : Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 08 avril au 14 avril 2024 - Midi

lundi 08/04/2024	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL CHANTAILLOU NATURE FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL - FLAN CARAMEL - FRUIT DE SAISON	HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AUX OLIVES - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 09/04/2024	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES EMMENTAL YAOURT NATURE	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - COMPOTE POMME BANANE - YAOURT AUX FRUITS	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 10/04/2024	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 11/04/2024	FROMAGE DE TÊTE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - LA TARTIGNOLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 12/04/2024	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 13/04/2024	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CHOCOLAT	BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
dimanche 14/04/2024	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - GÂTEAU À LA RHUBARBE DU CHEF	SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE