



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 27 janvier au 02 février 2025 - Midi

lundi 27/01/2025	Ssucru <input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS HAUT DE CUISSE DE POULET - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE - SAUCE AU MUNSTER FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	Ssai <input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - HAUT DE CUISSE DE POULET - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE - SAUCE BRUNE - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	Sseisu <input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - HAUT DE CUISSE DE POULET - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE - SAUCE BRUNE - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 28/01/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - , NOIX - VINAIGRETTE AU XÉRÈS MERGUEZ - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO GOUDA FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - , NOIX - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE BLANC NATURE - FLAN AU CAMEL	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - , NOIX - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - BRANDADE DE POISSON - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
mercredi 29/01/2025	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES DU CHEF - COEUR DE BLÉ CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES DU CHEF - COEUR DE BLÉ - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME PASSION	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES DU CHEF - COEUR DE BLÉ - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 30/01/2025	<input type="checkbox"/>	NEM DE VOLAILLE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - RIZ DE CARMARGUE FAÇON CANTONNAIS BRIE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	NEM DE VOLAILLE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CAMEL - RIZ DE CARMARGUE FAÇON CANTONNAIS - YAOURT NATURE - TARTE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/>	NEM DE VOLAILLE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - RIZ DE CARMARGUE FAÇON CANTONNAIS - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 31/01/2025	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 01/02/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - SAUCE AU CIDRE EMMENTAL SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - SAUCE AU CIDRE - COMPOTE POIRE - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - SAUCE AU CIDRE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
dimanche 02/02/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - CRÊPE AU SUCRE	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE MARCHAND DE VIN - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 03 février au 09 février 2025 - Midi

lundi 03/02/2025	Ssucru <input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE AU PERSIL PAUPIETTE DE VEAU - FONDUE DE POIREAUX - SAUCE AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SAINT PAULIN MADELEINE S/SUCRE	Ssael <input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AU SAUMON - CORDIALE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - MUFFIN CHOCOLAT ET PÉPITES DE CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AU SAUMON - CORDIALE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
mardi 04/02/2025	<input type="checkbox"/> CRÊPE AU FROMAGE FILET DE LIEU MSC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - SAUCE AUX CREVETTES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE LIEU MSC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - SAUCE AUX CREVETTES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE LIEU MSC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGE - SAUCE AUX CREVETTES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 05/02/2025	<input type="checkbox"/> MÂCHE - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> MÂCHE - VINAIGRETTE - LASAGNES BOLOGNAISE - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME POIRE	<input type="checkbox"/> MÂCHE - VINAIGRETTE - LASAGNES BOLOGNAISE - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 06/02/2025	<input type="checkbox"/> QUICHE LORRAINE POTÉE LORRAINE CARRÉ DE L'EST CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE DINDE - CHOU VERT - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AUX OIGNONS - YAOURT NATURE - TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE DINDE - CHOU VERT - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE AUX OIGNONS - YAOURT NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
vendredi 07/02/2025	<input type="checkbox"/> SALADE DE LENTILLES BIO À LA FÊTA - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'OSEILLE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 08/02/2025	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY CRÉPINETTE DE PORC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE CHARCUTIÈRE - COURGETTES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - CÔTE DE PORC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE CHARCUTIÈRE - COURGETTES - SUISSE NATURE - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - CÔTE DE PORC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE CHARCUTIÈRE - COURGETTES - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 09/02/2025	<input type="checkbox"/> ROSETTE - , CORNICHONS PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> TERRINE DE POISSON - , CITRON - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - YAOURT NATURE - ECLAIR VANILLE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE POISSON - , CITRON - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - YAOURT NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 10 février au 16 février 2025 - Midi

lundi 10/02/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE - COQUILLETES BIO - SAUCE AUX OIGNONS - JULIENNE DE LEGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Sesl <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - ESCALOPE DE DINDE - COQUILLETES BIO - SAUCE AU MIEL - JULIENNE DE LEGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	Sseisu <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - ESCALOPE DE DINDE - COQUILLETES BIO - SAUCE AUX OIGNONS - JULIENNE DE LEGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 11/02/2025	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE PARMENTIER DE BOEUF AUX LEGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE BOEUF AUX LEGUMES DU CHEF - COMPOTE POMME POIRE - CRÈME DESSERT CARAMEL	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE BOEUF AUX LEGUMES DU CHEF - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 12/02/2025	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	POTAGE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CAROTTES PERSILLÉES - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME PASSION	<input type="checkbox"/>	POTAGE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CAROTTES PERSILLÉES - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 13/02/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE AUVERGNATE - VINAIGRETTE PETIT SALÉ - LENTILLES BIO AUX OIGNONS FOURME D'AMBERT AOP MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE DINDE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - FLOGNARDE AUX POIRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - RÔTI DE DINDE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 14/02/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE DINDE - PRINTANIÈRE DE LEGUMES - SAUCE CRÈME EDAM SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - SAUTÉ DE DINDE - PRINTANIÈRE DE LEGUMES - SAUCE CRÈME - FRUIT DE SAISON - SUISSES AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - SAUTÉ DE DINDE - PRINTANIÈRE DE LEGUMES - SAUCE CRÈME - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
samedi 15/02/2025	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX HAUT DE CUISSE DE POULET - PENNE BIO - SAUCE AU THYM MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX - HAUT DE CUISSE DE POULET - PENNE BIO - SAUCE AU THYM - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX - HAUT DE CUISSE DE POULET - PENNE BIO - SAUCE AU THYM - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 16/02/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU - FAÇON BLANQUETTE - LEGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - FAÇON BLANQUETTE - LEGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - FAÇON BLANQUETTE - LEGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 17 février au 23 février 2025 - Midi

lundi 17/02/2025	Ssucre <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO CHANTENEIGE FOUETTÉ FROMAGE BLANC NATURE	Ssel <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - FILET DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - SUISSE NATURE - LIEGEOIS CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - FILET DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE - CHOU ROMANESCO - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 18/02/2025	<input type="checkbox"/>	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS PENNE BIO - FAÇON CARBONARA GOÛDA YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - PENNE BIO - COMPOTE POMME POIRE - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 19/02/2025	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 20/02/2025	<input type="checkbox"/>	POMMES DE TERRE AUX HARENGS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR MAROILLES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - TARTE AU SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 21/02/2025	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE LASAGNE DE SAUMON TOMME DES PYRÉNÉES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - LASAGNE DE SAUMON - YAOURT NATURE - SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - LASAGNE DE SAUMON - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 22/02/2025	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - SAUCE PIQUANTE SAINT PAULIN SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CAROTTES PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON - CAROTTES PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
dimanche 23/02/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FAÇON MARENGO CAMEMBERT GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FAÇON MARENGO - SUISSE NATURE - FLAN PÂTISSIER	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FAÇON MARENGO - SUISSE NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 24 février au 02 mars 2025 - Midi

lundi 24/02/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES - SAUCE CRÈME MIMOLETTE YAOURT NATURE	Sesl <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - EMINCÉ DE POULET - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES - SAUCE CRÈME - YAOURT NATURE - SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL	Sseisu <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - EMINCÉ DE POULET - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES - SAUCE CRÈME - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
mardi 25/02/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 26/02/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BOULETTE AU VEAU - PENNE BIO - SAUCE MILANAISE - TOMATE PROVENÇALE EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - BOULETTE AU VEAU - PENNE BIO - SAUCE MILANAISE - TOMATE PROVENÇALE - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME POIRE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - BOULETTE AU VEAU - PENNE BIO - SAUCE MILANAISE - TOMATE PROVENÇALE - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 27/02/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE COQ AU VIN BLANC - PURÉE DE PATATE DOUCE CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE - COQ AU VIN BLANC - PURÉE DE PATATE DOUCE - YAOURT NATURE - CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE - COQ AU VIN BLANC - PURÉE DE PATATE DOUCE - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 28/02/2025	<input type="checkbox"/>	CAKE AU FROMAGE DU CHEF GRATIN DE MOULES - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	POTAGE - GRATIN DE MOULES - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	POTAGE - GRATIN DE MOULES - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 01/03/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE - SUISSE NATURE - MOUSSE CAFÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - SAUTÉ DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AU CUMIN - RATATOUILLE - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 02/03/2025	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTIE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTIE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT NATURE - CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE VERT - BUTTERNUT RÔTIE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT NATURE - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 03 mars au 09 mars 2025 - Midi

lundi 03/03/2025	<p>Ssucre</p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE</p>	<p>Ssai</p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>Sseisu</p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - , CITRON - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p>
mardi 04/03/2025	<p>BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES EMMENTAL CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE</p>	<p>BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - SAUCE MARCHAND DE VIN - TORTIS BIO - BRUNOISE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE</p>
mercredi 05/03/2025	<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE CHASSEUR - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE POULET - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p>
jeudi 06/03/2025	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - PARIS BREST</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - PALERON BRAISÉ - POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE FRAMBOISE S/SUCRE</p>
vendredi 07/03/2025	<p>QUICHE PAYSANNE FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES BLEU FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - COEUR DE BLÉ - SAUCE DIEPPOISE - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE</p>
samedi 08/03/2025	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - COEUR DE BLÉ - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES DU CHEF - COEUR DE BLÉ - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p>
dimanche 09/03/2025	<p>TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BRUNE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES</p>	<p>TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU MIEL - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE AUX POIRES</p>	<p>TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BRUNE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES</p>