



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 27 janvier au 02 février 2025 - Midi

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



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 03 février au 09 février 2025 - Midi

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



\*Nom :

Prénom :

## ADAPTÉS \*

Menu du 10 février au 16 février 2025 - Midi

|                        |                                    |  |                                  |  |                                    |   |
|------------------------|------------------------------------|--|----------------------------------|--|------------------------------------|---|
| lundi<br>10/02/2025    | Ssucre<br><input type="checkbox"/> | SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE<br>ESCALOPE DE DINDE - COQUILLETES BIO - SAUCE AUX OIGNONS - JULIENNE DE LEGUMES<br>EMMENTAL<br>FRUIT DE SAISON         | Ssel<br><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<br><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<br>11/02/2025    | <input type="checkbox"/>           | BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE<br>PARMENTIER DE BOEUF AUX LEGUMES DU CHEF<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>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<br>12/02/2025 | <input type="checkbox"/>           | MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS<br>FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - RIZ DE CAMARGUE PILAF - CAROTTES PERSILLÉES<br>CARRÉ FRAIS BIO<br>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<br>13/02/2025    | <input type="checkbox"/>           | SALADE AUVERGNATE - VINAIGRETTE<br>PETIT SALÉ - LENTILLES BIO AUX OIGNONS<br>FOURME D'AMBERT AOP<br>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<br>14/02/2025 | <input type="checkbox"/>           | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE<br>SAUTÉ DE DINDE - PRINTANIÈRE DE LEGUMES - SAUCE CRÈME<br>EDAM<br>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<br>15/02/2025   | <input type="checkbox"/>           | QUICHE AUX POIREAUX<br>HAUT DE CUISSE DE POULET - PENNE BIO - SAUCE AU THYM<br>MIMOLETTE<br>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<br>16/02/2025 | <input type="checkbox"/>           | TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL<br>SAUTÉ DE VEAU - FAÇON BLANQUETTE - LEGUMES BLANQUETTE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES<br>SAINT-NECTAIRE AOP<br>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<br>17/02/2025    | <p><b>Ssucre</b></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE<br/>FILET DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE -<br/>CHOU ROMANESCO<br/>CHANTENEIGE FOUETTÉ<br/>FROMAGE BLANC NATURE</p> | <p><b>Ssel</b></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - FILET<br/>DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE - CHOU<br/>ROMANESCO - SUISSE NATURE - LIEGEOIS CHOCOLAT</p>      | <p><b>Sseisu</b></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - FILET<br/>DE COLIN MSC - SEMOULE BIO - SAUCE DIEPPOISE - CHOU<br/>ROMANESCO - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON</p> |
| mardi<br>18/02/2025    | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS<br/>PENNE BIO - FAÇON CARBONARA<br/>GOÛDA<br/>YAOURT NATURE</p>   | <p><input type="checkbox"/></p> <p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - FAÇON CARBONARA<br/>DE VOLAILLE - PENNE BIO - COMPOTE POMME POIRE -<br/>YAOURT ARÔME</p>  | <p><input type="checkbox"/></p> <p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - FAÇON CARBONARA<br/>DE VOLAILLE - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS<br/>SUCRES - YAOURT NATURE</p>  |
| mercredi<br>19/02/2025 | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE<br/>AIGUILLETES DE POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX<br/>PETITS LÉGUMES - SAUCE PAPRIKA<br/>FROMAGE FRAIS AUX NOIX<br/>FRUIT DE SAISON</p>                         | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE<br/>POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES<br/>- SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - FROMAGE BLANC<br/>NATURE - FRUIT DE SAISON</p> | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE<br/>POULET - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES<br/>- SAUCE PAPRIKA - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE<br/>SAISON</p>            |
| jeudi<br>20/02/2025    | <p><input type="checkbox"/></p> <p>POMMES DE TERRE AUX HARENGS<br/>SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS<br/>BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR<br/>MAROILLES<br/>CAKE AU CITRON S/SUCRE</p>                                  | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE<br/>À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS BIO - POMMES DE TERRE<br/>VAPEUR - SUISSE NATURE - TARTE AU SUCRE</p>                                  | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE<br/>À LA BIÈRE - HARICOTS BLANCS BIO - POMMES DE TERRE<br/>VAPEUR - SUISSE NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE</p>                     |
| vendredi<br>21/02/2025 | <p><input type="checkbox"/></p> <p>ICEBERG - VINAIGRETTE<br/>LASAGNE DE SAUMON<br/>TOMME DES PYRÉNÉES<br/>COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p>   | <p><input type="checkbox"/></p> <p>ICEBERG - VINAIGRETTE - LASAGNE DE SAUMON - YAOURT<br/>NATURE - SALADE DE FRUITS</p>   | <p><input type="checkbox"/></p> <p>ICEBERG - VINAIGRETTE - LASAGNE DE SAUMON - YAOURT<br/>NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p>   |
| samedi<br>22/02/2025   | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CRÊPE FORESTIÈRE<br/>PAUPIETTE DE BOEUF VBF - POMMES DE TERRE RISSOLÉES<br/>- SAUCE PIQUANTE<br/>SAINT PAULIN<br/>SUISSE NATURE</p>  | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON<br/>- CAROTTES PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE -<br/>MOUSSE CHOCOLAT</p>  | <p><input type="checkbox"/></p> <p>CRÊPE FORESTIÈRE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE CITRON<br/>- CAROTTES PERSILLÉES - FROMAGE BLANC NATURE -<br/>MADELEINE S/SUCRE</p>   |
| dimanche<br>23/02/2025 | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE<br/>COCKTAIL<br/>SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FAÇON<br/>MARENGO<br/>CAMEMBERT<br/>GAUFRE DE BRUXELLES</p>                                 | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE<br/>COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES -<br/>FAÇON MARENGO - SUISSE NATURE - FLAN PÂTISSIER</p>                                | <p><input type="checkbox"/></p> <p>SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES - SAUCE<br/>COCKTAIL - SAUTÉ DE VEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES -<br/>FAÇON MARENGO - SUISSE NATURE - GAUFRE DE<br/>BRUXELLES</p>                  |



\*Nom :

Prénom :

## ADAPTÉS \*

Menu du 24 février au 02 mars 2025 - Midi

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



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 03 mars au 09 mars 2025 - Midi

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