



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 10 mars au 16 mars 2025 - Midi

lundi 10/03/2025	Ssucre <input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Ssel <input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES - BRASSÉ AUX FRUITS - COMPOTE POMME PASSION	Sseisu <input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PAPRIKA - MACARONIS - JULIENNE DE LÉGUMES - YAOURT BRASSÉ NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 11/03/2025	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE CHANTENEIGE FOUETTÉ SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE - FRUIT DE SAISON - FLAN AU CAMEL	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - SAUCE ORIENTALE - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mercredi 12/03/2025	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - ROGNONS DE BOEUF - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
jeudi 13/03/2025	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU CAMEBERT - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO - YAOURT NATURE - GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS BIO - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 14/03/2025	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX AGRUMES (POISSON) - RIZ DE CARMARGUE JAUNE AUX PETITS LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT BRASSÉ NATURE
samedi 15/03/2025	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PETIT SALÉ - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS CAMEBERT FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - QUICHE AUX POIREAUX - JULIENNE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - QUICHE AUX POIREAUX - JULIENNE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 16/03/2025	<input type="checkbox"/> RILLETES DE SAUMON SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> RILLETES DE SAUMON - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO	<input type="checkbox"/> RILLETES DE SAUMON - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CORDIALE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 17 mars au 23 mars 2025 - Midi

lundi 17/03/2025	Ssuce	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	Sesl	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSES NATURE - FRUIT DE SAISON	Sseisu	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX QUATRES ÉPICES - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 18/03/2025		CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE - AU JUS - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - MADELEINE - LIEGEOIS VANILLE		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES RONDELLES - MADELEINE S/SUCRE - SUISSES NATURE
mercredi 19/03/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO - YAOURT ARÔME - COMPOTE POMME POIRE		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE PROVENÇALE - RATATOUILLE - TORTIS BIO - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 20/03/2025		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE TARTIFLETTE DU CHEF EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS		CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
vendredi 21/03/2025		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT BRASSÉ NATURE		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FLAN CHOCOLAT		LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT BRASSÉ NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
samedi 22/03/2025		CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE CHARCUTIÈRE - PETITS POIS ET CAROTTES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE		CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - LASAGNES AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - MOUSSE CAFÉ		CHOU BLANC RÂPÉ - SAUCE MAYONNAISE AU CURRY - LASAGNES AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 23/03/2025		TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES		TERRINE DE POISSON - PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - COMPOTE POMME - PARIS BREST		TERRINE DE POISSON - PALERON BRAISÉ - AU JUS - LÉGUMES DU POT - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 24 mars au 30 mars 2025 - Midi

lundi 24/03/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUETTÉ SUISSES NATURE	Ssel <input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - SUISSE NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - BROCOLIS - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 25/03/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - SUISSES AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 26/03/2025	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AUX OIGNONS - FLAGEOLETS - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 27/03/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE AUX LARDONS - VINAIGRETTE BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - BOUDIN BLANC - SAUCE SUPRÊME - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 28/03/2025	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS - FRUIT DE SAISON - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX - FILET DE COLIN MSC - SAUCE ARRABIATA - RIZ AUX POIVRONS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
samedi 29/03/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE BRUNE - LENTILLES BIO AUX OIGNONS EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA - MADELEINE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA - MADELEINE S/SUCRE - FROMAGE BLANC NATURE
dimanche 30/03/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÊPE NATURE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 31 mars au 06 avril 2025 - Midi

lundi 31/03/2025	<p>Ssucru</p> <p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) JAMBON CHAUD - SAUCE BRUNE - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p>	<p>Ssai</p> <p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - YAOURT NATURE SUCRÉ - COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>Sseisu</p> <p>TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - TARTE AUX LÉGUMES - SALADE VERTE - VINAIGRETTE - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p>
mardi 01/04/2025	<p>FRIAND AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE AUX OIGNONS - MACARONIS BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE - BRANDADE DE POISSON - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE</p>
mercredi 02/04/2025	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM SUISSES NATURE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AUX POIREAUX - CAROTTES RONDELLES - MADELEINE - LIEGEOIS CAFÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUICHE AUX POIREAUX - CAROTTES RONDELLES - CAKE AU CITRON S/SUCRE - SUISSE NATURE</p>
jeudi 03/04/2025	<p>SALADE ANANAS ET CREVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES GOUDA MADELEINE S/SUCRE</p>	<p>SALADE ANANAS ET CREVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES - COMPOTE DE POMMES - TARTE NOIX DE COCO</p>	<p>SALADE ANANAS ET CREVETTES - VINAIGRETTE AU CITRON - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE PILAF - HARICOTS ROUGES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MADELEINE S/SUCRE</p>
vendredi 04/04/2025	<p>CHARCUTERIE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SUISSES NATURE - FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - SUISSES NATURE - FRUIT DE SAISON</p>
samedi 05/04/2025	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE CH'TIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE YAOURT BRASSÉ NATURE</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - POMMES DE TERRE AU FOUR - FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANCIENNE - FROMAGE BLANC NATURE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - POMMES DE TERRE AU FOUR - FILET DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANCIENNE - FROMAGE BLANC NATURE - YAOURT BRASSÉ NATURE</p>
dimanche 06/04/2025	<p>RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES</p>	<p>RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE SUCRÉ - CRUMBLE AUX POMMES BIO</p>	<p>RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - POULE AU POT - SAUCE CRÈME - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES</p>



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 07 avril au 13 avril 2025 - Midi

lundi 07/04/2025	<p>Ssucre</p> <p>SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE</p> <input type="checkbox"/>	<p>Ssel</p> <p>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 - CRÈME DESSERT PRALINÉ</p> <input type="checkbox"/>	<p>Sseisu</p> <p>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 - YAOURT NATURE</p> <input type="checkbox"/>
mardi 08/04/2025	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MIMOLETTE FROMAGE BLANC NATURE</p> <input type="checkbox"/>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <input type="checkbox"/>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - QUENELLES - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE</p> <input type="checkbox"/>
mercredi 09/04/2025	<p>SALADE PIEMONTAISE BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON</p> <input type="checkbox"/>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <input type="checkbox"/>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE FORESTIÈRE - COQUILLETES BIO - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <input type="checkbox"/>
jeudi 10/04/2025	<p>FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES MAROILLES CAKE AU CITRON S/SUCRE</p> <input type="checkbox"/>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES - COMPOTE DE POMMES - TARTE AU SUCRE</p> <input type="checkbox"/>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE BOEUF - SAUCE À LA BIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAROTTES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE</p> <input type="checkbox"/>
vendredi 11/04/2025	<p>CHOU FLEUR - VINAIGRETTE PAËLLA AU POISSON BLEU YAOURT BRASSÉ NATURE</p> <input type="checkbox"/>	<p>CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - PAËLLA AU POISSON - SUISSES NATURE - LIEGEOIS VANILLE</p> <input type="checkbox"/>	<p>CHOU FLEUR - VINAIGRETTE - PAËLLA AU POISSON - SUISSES NATURE - YAOURT BRASSÉ NATURE</p> <input type="checkbox"/>
samedi 12/04/2025	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLÉ EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p> <input type="checkbox"/>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLÉ - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING</p> <input type="checkbox"/>	<p>CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - RÔTI DE DINDE - SAUCE TOMATE - BROCOLIS - COEUR DE BLÉ - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p> <input type="checkbox"/>
dimanche 13/04/2025	<p>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PARMENTIER DE CANARD SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE</p> <input type="checkbox"/>	<p>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PARMENTIER DE CANARD - FRUIT DE SAISON - TARTE AU CHOCOLAT</p> <input type="checkbox"/>	<p>TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PARMENTIER DE CANARD - FRUIT DE SAISON - CRÊPE NATURE</p> <input type="checkbox"/>



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 14 avril au 20 avril 2025 - Midi

lundi 14/04/2025	Ssucru <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS AIGUILLETTES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE CHANTENEIGE FOUETTÉ YAOURT NATURE	Ssel <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - AIGUILLETTES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - YAOURT NATURE - MOUSSE CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - AIGUILLETTES DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 15/04/2025	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE BORDELAISE - TORTIS BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 16/04/2025	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - YAOURT BRASSÉ NATURE - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - CAKE AU CITRON S/SUCRE - YAOURT BRASSÉ NATURE
jeudi 17/04/2025	<input type="checkbox"/> ANDOUILLE - , CORNICHONS COTRIADE BRETONNE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - COTRIADE BRETONNE - COMPOTE DE POMMES - FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - COTRIADE BRETONNE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 18/04/2025	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 19/04/2025	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SUISSES NATURE - COMPOTE POMME HVE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 20/04/2025	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON RÔTI DE VEAU - SAUCE CRÈME - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR ROQUEFORT AOP (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON - RÔTI DE VEAU - SAUCE AU MIEL - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - PARIS BREST	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON - RÔTI DE VEAU - SAUCE CRÈME - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



ADAPTÉS *

*Nom :

Prénom :

Menu du 21 avril au 27 avril 2025 - Midi

lundi 21/04/2025	Ssucré <input type="checkbox"/>	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS NAVARIN D 'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN CRÊPE NATURE	Ssalé <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - NAVARIN D 'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE DE POMMES - ECLAIR CAFÉ	Sselsu <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - NAVARIN D 'AGNEAU - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÊPE NATURE
mardi 22/04/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE BRUNE - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - CRÊPE FORESTIÈRE - POËLÉE MARAICHÈRE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - CRÊPE FORESTIÈRE - POËLÉE MARAICHÈRE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
mercredi 23/04/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES EDAM SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
jeudi 24/04/2025	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CHOUROUTE DU CHEF MUNSTER CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE LA MER - YAOURT NATURE - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - RISOTTO DE LA MER - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 25/04/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - PURÉE DE POMMES DE TERRE - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 26/04/2025	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
dimanche 27/04/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FROMAGE BLANC NATURE - TARTE POMME BIO RHUBARBE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 28 avril au 04 mai 2025 - Midi

lundi 28/04/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Ssai <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF - SUISSES NATURE - COMPOTE POMME BANANE	Sseisu <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PENNE BIO - BOLOGNAISE DE BOEUF - SUISSES NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 29/04/2025	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE BRUNE EDAM YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - COMPOTE POMME - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR - PURÉE DE POMMES DE TERRE - SAUCE BRUNE - FRUIT DE SAISON - YAOURT BRASSÉ NATURE
mercredi 30/04/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - FROMAGE BLANC NATURE - SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE AU POIVRE - DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 01/05/2025	<input type="checkbox"/>	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE RACLETTE (FROMAGE, POMMES DE TERRE) - ASSIETTE DE CHARCUTERIE (RACLETTE) SAINT NECTAIRE AOP CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - POMMES DE TERRE FARCIES (MENU B) - SALADE VERTE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AUX NOIX DU CHEF	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - POMMES DE TERRE FARCIES (MENU B) - SALADE VERTE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 02/05/2025	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE BLEU SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMME DE TERRE - FRUIT DE SAISON - SUISSES NATURE
samedi 03/05/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF MIMOLETTE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>	CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - TOMATE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
dimanche 04/05/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES TOMME NOIRE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FLAN PÂTISSIER	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - COURGETTES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FLAN PÂTISSIER