



Menu

Du 10 au 14 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

<p>Salade de Mâche et maïs Vinaigrette du terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p> Salade de boulgour Bio à l'orientale (oignons, pois chiches, cumin, tomates, raisins et abricots secs)</p>		<p> Samoussa aux légumes Sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)</p>	<p> Céleri râpé Bio mayonnaise</p>
<p> Omelette Bio</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce estragon Bouchées de Blé enrobante ail</p>		<p> Couscous au poulet Merlu Potiron Orientale</p>	<p>Filet de merlu bourride</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Choux-fleur ciboulette</p>		<p> Semoule et légumes couscous</p>	<p>Carottes Vichy</p>
<p>Cantal</p>	<p>Brie</p>		<p> Fromage blanc Bio miel et citron</p>	<p> Beaufort</p>
<p>Compote de pomme</p>	<p> Fruit de saison Bio</p>		<p> Cake aux fruits secs</p>	<p>Liegeois Chocolat</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques













- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Potage paysan BIO (carotte, poireau, courgette)	 Salade verte Bio et croutons ciboulette		 Carottes râpée Bio Vinaigrette agrumes	 Taboulé Bio
 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) Emincé De Pois Sauce Hongoise	 Dahl de lentilles corail et riz		 Rôti de porc au jus S/PORC Rôti de dinde LR Pané De Blé	Colin pané et citron
Pommes campagnardes			Brocolis persillés	Epinards béchamel
 Tomme Bio	Coulommier		Fromage frais nature et sucre	 Bleu d'Auvergne
Fruits de saison BIO 	Dessert lacté au chocolat		 Cake Aux Spéculoos	 Banane



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou-fleur Vinaigrette à la pomme	Salade de blé BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	LE JOUR DU Vége Betteraves en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Merguez Croq Veggie à La Tomate	Colin Gratiné fromage		Rôti de bœuf au jus Pavé Merlu Sauce Nantua	Curry de pois chiches et macaronis
Boulgour sauce tomate	Haricots beurre		Purée de carottes et pommes de terre	
Fromage Fondu Président	Gouda Bio		Comté	Yaourt nature et sucre
Compote de pomme Bio	Fruit de saison BIO		Gâteau au yaourt	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Du 31 mars au 4 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Salade verte Vinaigrette		<p>Rillettes de thon</p> <p>Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate) Colin Fish And Chips</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p>Dessert de Pâques</p>	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)
Steak haché au jus Filet De Hoki Estragon	Diot S/porc Saucisse Volaille Calamar à La Romaine			Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Petits pois au jus	Crozet			Chou romanesco
Saint Nectaire	Petit moulé nature			Brie
Fruits de saison BIO	Crème dessert myrtille			Banane



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade iceberg et croûtons Vinaigrette terroir	 Salade de coquillettes au pesto		Betteraves BIO, vinaigrette échalote 	Carottes râpées BIO  Vinaigrette miel colombo
 Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Poulet rôti LR 		Cappelletti sauce tomate et fromage râpé	Steak haché de saumon sauce crème
	Pané de blé fromage épinards			Purée aux brocolis
Pommes vapeur à l'ail	Petits pois		Fromage frais aux fruits BIO 	Fraidou
Yaourt nature BIO et sucre 	Beaufort AOP 		Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	 Cake aux confits d'agrumes (zestes d'oranges et de mandarines) 
Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO 			



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur
Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée













Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU  **Vege**

Salade de mâche Vinaigrette à la pomme	Beignets de chou fleur		Salade verte BIO et maïs, vinaigrette nature 	Friand au fromage
Cordon bleu de volaille			Rôti de bœuf LR  et ketchup	 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)
 Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)	 Riz IGP jambalaya  (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate conccassée, poivron, paprika, cumin)		Bouchées pistou fromage	
Boulgour BIO sauce tomate 			Gratin de piperade (macaronis et poivrons, fromage râpé)	Epinards hachés béchamel
Edam BIO 	Fromage fondu Président		Fromage frais nature et sucre	 Saint Nectaire AOC
Dessert lacté à la vanille	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Flan pâtissier	 Banane



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur
Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique