



Menu

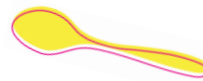
LE JOUR DU Végé



lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
	Salade de crudités		Potage légumes et emmental râpé	Carottes râpées
Saucisse fumée <i>Saucisse pure volaille</i>	Nuggets de volaille	Cappelletti à la tomate basilic	Parmentier de poisson polente carotte	Rôti de boeuf froid
Blé	Pommes lamelles vapeur Carottes braisées			Petits pois aux saveurs du jardin Haricots blancs au jus
Yaourt nature sucré		Bûchette mi-chèvre		
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Purée de pommes miel	Fruit de saison	Flan nappé caramel
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Brique de lait demi écrémé Madeleine Fruit de saison		



Menu



LE JOUR DU Végé

Animation AFRIQUE DU NORD

lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Mâche et betteraves		 Pomelos et sucre		 Tajine poulet
 Riz IGP et jambalaya (Haricots rouges, tomates, oignons, carottes, poivrons, paprika, cumin, ail)	 Filet de limande meunière	 Rôti de veau sauce blanquette	 Steak haché	
	 Gnocchetti Sardi et piperade LCF 	Mélange de légumes et haricots plats	 Blé à la tomate	 Semoule
	Tomme noire		Camembert	  Yaout nature seau Topping chocolat
 Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Banane et miel
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				
GOUTER				
		Fraidou Baguette 250 g Jus d'orange		



Menu



LE JOUR DU Végé



lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
	Salade de crudités		Radis et beurre	Salade verte
Boulgour légumes 4 épices	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron	Sauté de bœuf sauce navarin	Cordon bleu	Hachis Parmentier
	Macaroni 1/2 complete	Lentilles Carottes à l'ail	Riz créole	
Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président		
Fruit de saison		Purée de pommes framboises	Mousse au chocolat au lait	Beignet au chocolat
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Fromage frais sucré Pain au chocolat Fruit de saison		



Menu



LE JOUR DU Végé



lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
 Potage courgettes et emmental râpé (carottes, pommes de terre, navets, poireaux)	Coleslaw			  Carottes râpées 
Calamar à la romaine	 Sauté de porc aux olives <i>S/P: Poulet sauté aux olives</i> 	Saucisse pure volaille	Dahl de lentilles et pois chiches et riz créole	 Rôti de boeuf et sauce miel
 Haricots verts à la ciboulette	 Purée de pommes de terre	 Semoule Jardinière de légumes saveur aneth citron		 Blé et jus de légumes
		Coulommiers	 Fourme d'Ambert AOP	
 Moelleux myrtilles citron	 Yaourt des Bas Vignons Corbeil	 Coupelle de compote de pommes	 Fruit de saison	 Fromage frais sucré
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt nature sucré Fruit de saison Baguette 250 g Confiture d'Abricots		



Menu



lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
	 Pomelos et sucre			  Chou blanc râpé et Cube de emmental déco
 Chicken wings	Raviolis de légumes LCF	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre	boulettes d'agneau sauce navarin	 Omelette fraiche
 Riz pilaf Petits pois à la lyonnaise		 Gnocchetti Sardi Choux-fleur aux saveurs du soleil	 Haricots verts aux parfums du jardin Flageolets à l'ail	 Pommes rissolées Epinards à la béchamel
Fraidou		  Yaourt nature seau et topping chocolat		
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Banane	Dessert de Pâques	 Cake au citron
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Fraidou Baguette 250 g Jus de pommes		



Menu



lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
	 Salade de crudités	Radis et beurre	 Carottes râpées et Cubes d'emmental	
 Poisson blanc gratiné au fromage	 Semoule à l'andalouse	Saucisse fumée <i>S/P: Saucisse pure volaille</i>	 Sauté de dinde sauce basquaise	 Rôti de veau au basilic
 Pate 1/2 complete Courgettes béchamel		Purée de chou-fleur et pommes de terre	  Lentilles	Riz pilaf
Brie	 Yaourt brassé banane			Fromage fondu Président
Fruit de saison		Gélifié chocolat	Moelleux à la framboise 	Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
		 Briquette de lait demi écrémé Quatre quart au chocolat Fruit de saison		



Menu



Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé



lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
	Concombre en salade			Crèmeux de betteraves
 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre	 Poulet rôti	Burger de veau au jus	Haricots rouge sauce chili et riz	 Rôti de bœuf
 Haricots verts à l'ail et riz créole	Pommes lamelles vapeur Epinards hachés à la crème	 Spirales		Choux romanesco
Gouda		 Petit suisse aux fruits	 Pont l'évêque AOP	
Fruit de saison	 Yaourt des Bas Vignons Corbeil sur lit de fruit	Fruit de saison	 Compote pom'myrtilles	Beignet aux pommes
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Briquette de lait Pompon cacao Coupelle compote de pommes	Baguette et beurre Fromage frais sucré Fruit de saison	Yaourt nature sucré Madeleine Coupelle compote pomme banane	Baguette et confiture d'abricots Yaourt aromatisé Fruit de saison	Gâteau à l'orange maison Briquette de lait Fruit de saison



Menu

Vacances scolaires



LE JOUR DU Végé



lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
		Salade de Betteraves et Cubes d'emmental	Macédoine de légumes	
	 Steak de colin bourride	 Omelette fraiche	Pizza au fromage	 Rôti de veau et la sauce dijonnaise
FERIE	Pommes rissolées	Riz créole Choux-fleur béchamel cheddar	 Salade verte	 Boulgour Courgettes fraîches braisées
	Tomme blanche			 Yaourt entier aromatisé vanille
	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Coupelle de compote de pommes 	Fruit de saison
		 Vinaigrette	Vinaigrette traditionnelle ciboulette	
GOUTER				
	Baguette et beurre Briquette de lait Coupelle de compote pom'banane	Fromage frais sucré Fruit de saison Baguette et Confiture de fraises	Yaourt nature sucré Sablé de Retz Fruit de saison	Baguette Fraidou Coupelle compote de pommes



Menu



lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
 Salade verte et Cubes d'emmental		  Chou rouge râpé à la vinaigrette		
 Pâtes farcies au texmex ail fines herbes	 Colombo de poisson et riz	boulettes d'agneau sauce navarin		Nuggets de volaille
		 Blé à la tomate	FERIE	 Semoule Brocolis braisés
	 Camembert			 Yaourt nature sucré
 Purée de pommes mangue	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison
		 Vinaigrette		
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Sablé Retz Fruit de saison		

Légende pictogrammes

Produits BIO		Recette cuisinée sur la cuisine centrale		elior 	
Label Rouge		Bleu blanc cœur		Appellation d'origine protégée	
Viande d'origine Française		Produits locaux		Poisson issu de la pêche durable	