

Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 3 au 7 mars 2025

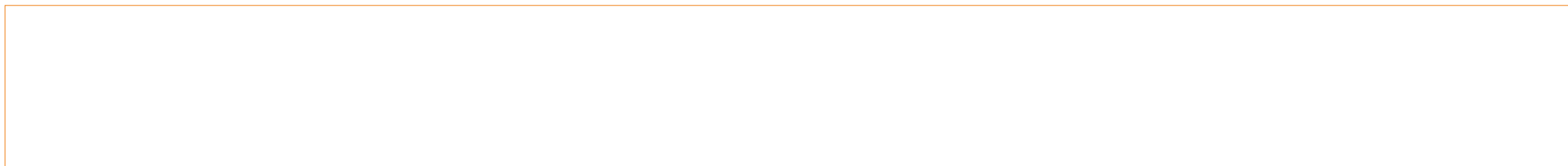
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis roses Beurre	Salade de betteraves rouges Brocolis en salade <u>Vinaigrette</u> au Basilic	Carottes râpées <u>Vinaigrette moutarde</u> Panais rémoulade aux pommes	Pizza tomate fromage	Taboulé Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Merlu sauce au curry	Haché végétal	Rôti de veau au jus Filet de colin	Emincé de bœuf sauce chasseur Filet de cabillaud	Echine de porc sauce moutarde Cube de saumon
Sa garniture	Riz	Penne	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Navet glacé
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Edam	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat	Purée de pommes	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfr. Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 10 au 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiche Salade de lentilles <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade d'endives et pomme Champignon cru sauce yaourt <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade verte aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	*** Les Pas Pareille *** Chou rouge Chou blanc Vinaigrette de <u>Framboise</u>
Plat protidique	Sauté de boeuf sauce au thym Filet de merlu	Omelette sauce basquaise	Parmentier Colin d'Alaska	Sauce épinard et chèvre	Poisson pané
Sa garniture	Jardinière de légumes	Riz	Purée de carottes et pomme de terre	Farfalle	Cèleri braisé
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Fraidou	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Purée de fruits	Fruits de saison	Fondant haricot rouge et framboise

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes Coquillettes au basilic <u>Vinaigrette moutarde</u>	*** Amuse-Bouche : Muesli *** Salade iceberg Pomelos	Soupe minestrone	Panais et butternut rémoulade Céleri rémoulade	Carottes râpées Radis noir râpées Vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc sauce au thym Cube de saumon	Cuisse de poulet rôti et son jus Filet de Hoki	Emincé de veau <i>Filet de merlu</i>	Dahl de lentilles corail	Filet de colin d'Alaska Sauce tomate
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Gratin de brocoli	Semoule et légumes couscous	Riz	Purée de choux de Bruxelles
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage fondu de Savoie	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake à la vanille	Fruit frais au choix	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 24 au 28 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Butternuts râpés Emincé d'endives <u>Vinaigrette</u> à l'huile de noix	Salade de lentille <u>Vinaigrette moutarde</u> Salade de haricot rouge et mais	Salade de radis noir Salade verte aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Emincé de chou rouge Emincé de chou blanc <u>Vinaigrette moutarde</u>	Pate de campagne Rillette de sardine
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce paprika persil Médaille de merlu	Dés de poisson sauce crème aux épices douces	Rôti de dinde sauce diable Filet de cabillaud	Aiguillette de poulet Cube de saumon	Riz, korma végétarien fromage pois chice curry
Sa garniture	Semoule	Cube de carotte jaune	Purée de pommes de terre	Petit pois mijotés	
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Camembert	Fromage fondu Picon	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Purée de poires	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Tarte au flan	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.



Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

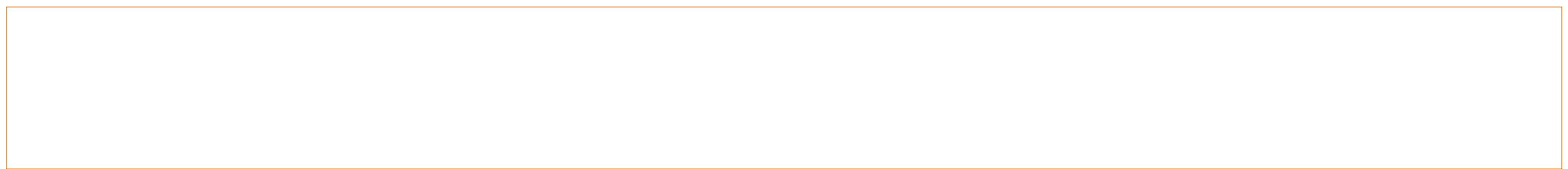
Du 31 mars au 4 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Mâche	Soupe de tomate froide	Salade de lentilles <u>Vinaigrette moutarde</u> Salade de haricots blancs au cerfeuil	*** C'est la fête : Repas de Printemps *** Salade champignon Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Céleri rémoulade Carottes râpées <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Demi-Lune de saumon	Filet de Hoki	Chili sin carne 	Escalope de dinde au jus sauce barbecue  Filet de colin
Sa garniture			Ratatouille à la niçoise	Riz	<u>Purée de pomme</u> de terre
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc	Camembert	Bleu d'Auvergne AOP
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Moelleux choco pépité et crème fouettée	Purée de fruit

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
 Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.
 Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.
Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 7 au 11 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts aux herbes Salade de petit pois <u>Vinaigrette</u> aux herbes	Salade iceberg <u>Vinaigrette moutarde</u> <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis noir râpés	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées et oignons frits Cèleri branche rémoulade	*** Les Pas Pareilles *** Tomate cube, maïs Concombre en rondelles <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Médaille de merlu sauce catalane	Cuisse de poulet rôti et son jus Filet de cabillaud	Croque-monsieur au thon	Saucisse chipolatas <i>Filet de colin</i>	Farfalle, pesto de brocolis et haricots blancs
Sa garniture	Blé pilaf	Riz à l'indienne	Salade verte	Purée de pommes de terre	
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Coulommiers	Edam	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Purée de pommes	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Dessert lacté coco à boire

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 14 au 18 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre	Macédoine Salade de haricots beurre à l'échalote <u>Vinaigrette moutarde</u>	Concombres tzatziki Salade de tomates et vinaigrette à la ciboulette	Emincé d'endives Chou chinois vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce tomate et origan Cube de colin	Tajine végétarien	Merlu sauce au citron	<i>Filet de dinde jus corsé</i> <i>Filet de Hoki</i>	Pique nique
Sa garniture	Carottes rondelle au persil	Tajine de légumes pois chiches et pomme de terre	Courgettes	Macaroni	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Coulommiers	Edam	Yaourt nature	
Desserts au choix	Semoule au lait	Fruit frais au choix	Brownies	Purée de pommes à la cannelle	

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 21 au 25 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Mâche	Courgettes râpées Salade de tomates <u>Vinaigrette moutarde</u>	Coleslaw Carottes violette râpées <u>Vinaigrette moutarde</u>	Saucisson sec Cornichon Rillettes d'haricots blancs	
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Sauté de porc aux petits oignons <i>Filet de colin</i>	Rôti bœuf VBF au jus Emincé de saumon	Médailon merlu à la tomate et au basilic	<i>Pique nique</i>
Sa garniture		Blette aux oignons	Purée de patate douce	Riz	
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Brie	Fromage blanc	Yaourt nature	
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	Purée de fruits	Fruit frais au choix	

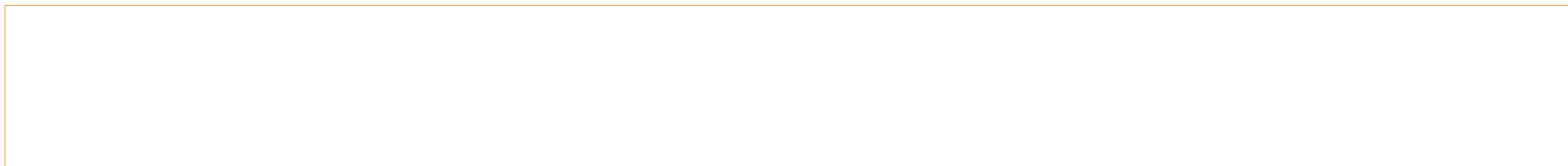
Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Menus Mars - Avril 2024 / Scolaire

Du 28 avril au 1 mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges <u>Vinaigrette moutarde</u> Chou fleur en salade Sauce ravigote	Salade iceberg <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre	Salade de risetti aux petits légumes Salade de coquille <u>Vinaigrette moutarde</u>		
Plat protidique	Riz curry pois chiche épinards et graine de courge BIO 	Nugget's de poulet crispidor	Œuf à la florentine		
Sa garniture		Purée cèleri rave	Epinard béchamel		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Gouda	Fromage frais Tartare nature		
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	Fruit frais au choix		

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine. Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers. **Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour les écoles publiques des enfants et des plus grands.** Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

