



Semaine du 03 au 07 Mars 2025



LE JOUR DU

LUNDI 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI 05/03	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
Betteraves Salade de maïs Sauté de veau Blé tandoori (blé, carottes, navets, haricots rouge, tandoori)	Potage Ardenais (Endives) Lasagnes Végétariennes	Œuf dur Sandwich Chips	Potage Essau (Lentilles) Merlu au curry Croustillant au fromage Navet béchamel	Carottes râpées Céleri râpé mayonnaise Coquillettes bolognaise Coquillettes végétarienne
Fromage frais aux fruits Saint-Nectaire Brie Fruit de saison	Gourde aux fruits Petit louis Goude aux fruits	Fromage blanc Ciafoutis aux griottes	Emmental râpé	Purée de fruits
Origine France Label rouge Plât végétarien Produit bio Spécialité du chef Produit local	Recette signature Plât terroir	Nouveauté Viande racée	Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe	
Goûter				
Baguette	Céréales	Pain au lait	Baguette	Madeleine
Crème de marrons	Lait	Yaourt à boire	Edam	Briquette de lait
Fruit de saison	Compote de fruits	Chocolat	Fruit de saison	Pâte de fruits





Semaine du 10 au 14 Mars 2025



LE JOUR DU

LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
Potage de Crecy (Carottes) 	Boulgour  à l'orientale (pois chiches, tomate fruits sec) Céleri râpé vinaigrette	Salade Iceberg Houmous haricots rouges et lentilles corail 	Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe)	Potage Ardenais (Endives) 
Omelette  	Colin mariné au thym Gratin campagnard 	Rôti de veau marengo (Champignons, tomates)  	Couscous au poulet  	Acras de morue sauce cocktail 
Epinards à la béchamel	Pommes de terre vapeur 	Purée de carottes et patates douce	Couscous bouchée végétarien 	Riz  aux petits légumes
Bûchette mi-chèvre	Yaourt aux fruits  	Tomme blanche	Fromage blanc Miel citron  	Gouda
Flan au chocolat	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Dattes sèches	Purée de fruits  
 Origine France  Label rouge 	 Plat végétarien  Produit bio 	 Recette signature  Plat terroir	 Nouveauté  Viande racée	 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe  D'ailleurs plus souvent
Goûter				
Baguette	Pain au lait	Madeleine	Baguette	Baguette
Mirmolette	Lait	Fromage blanc	Coulommier	Yaourt nature
Fruit de saison	Chocolat	Compote de fruits	Cocktail de fruits	Confiture





Semaine du 17 au 21 Mars 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
<p>Chou rouge </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de bœuf au curry </p> <p>Curry de pois chiche </p>	<p>Potage paysan (carotte, poireau, courgettes) </p> <p>Bouchées de blé pané </p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p>Pomelo</p> <p>Lentilles en salade</p> <p>Colin crumble pain d'épices </p> <p>Œuf dur </p> <p>Navet béchamel</p>	<p>Céléri râpé </p> <p>Salade de pommes de terre à la parisienne </p> <p>Rôti de porc* </p> <p>Galette végétarienne </p> <p>Chou vert et champignons</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Parmentier de poissons carottes et polenta </p> <p>Parmentier de légumes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Cake aux myrtilles </p>
<p>Origine France </p> <p>Label rouge </p>	<p>Plat végétarien </p> <p>Produit bio </p>	<p>Recette signature </p> <p>Plat terroir </p>	<p>Nouveauté </p> <p>Viande racée </p>	<p>Ca menu est cuisiné par le chef et son équipe</p> <p>D'ailleurs plus souvent</p>
Goûter				
Biscuit retz	Baguette	Baguette	Céréales	Baguette
Yaourt nature	Fromage frais aux fruits	Edam	Lait	Camembert
Compote de fruits	Miel	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison





Semaine du 24 au 28 Mars 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENREDI 28/03
Carottes râpées Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre Chou rouge sauce enrobante à l'échalote	Potage Parmentier (pommes de terre, légumes, crème)	Potage de céleri	Beignet de chou-fleur Laitue iceberg
Merguez Stick végétarien	Colin gratiné au fromage Gâteau d'œuf	Escalope de volaille Pané de mozzarella	Sauté de veau Emincé de pois	Chili végétarien
Lentilles	Haricots beurre	Blé	Petit pois	Riz
Yaourt aux fruits	Edam	Tomme blanche	Camembert	Fromage blanc
Purée de fruits 	Fruit de saison	Ile flottante	Quatre-quart	Fruit de saison

Origine France
 Label rouge
 Plat végétarien
 Produit bio
 Spécialité du chef
 Recette signature
 Plat terroir
 Produit local
 Nouveauté
 Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe
 D'Hydratation

Goûter	
Baguette	Baguette
Emmental	Chocolat
Fruit de saison	Cocktail de fruit
Madeline	Pain au lait
Fromage blanc	Chocolat
Compote de fruit	Compote de fruits
Fromage frais	Chocolat
Confiture	Cocktail de fruit
Baguette	Baguette
Fromage frais	Chocolat
Compote de fruit	Compote de fruits





Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

LE JOUR DU 



LUNDI 31/03	MARDI 01/04	MERCREDI 02/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
Potage de Crecy (Carottes)  Sauté de bœuf  Pâtes  à l'italienne 	Céleri rémoulade  Betteraves  Quenelle  sauce Hongroise (tomate, champignons) 	Potage Ardenais (Endives)  Rôti de porc*  Riz à la Mexicaine  Riz aux petits légumes 	Houmous de pois chiche  Salade iceberg  Fish and chips  Blé pané  Pommes campagnardes  Yaourt aux fruits  Gâteau sablé chocolat noir 	Champignons émincés Coleslaw Poulet rôti  Bouchée de soja  Haricots blancs Brie  Fruit de saison 
Origine France  Label rouge 	Pât végétarien  Produit bio 	Spécialité du chef  Produit local 	Recette signature  Plât terroir 	Nouveauté  Viande racée 
Goûter				
Baguette	Baguette	Céréales	Quatre-quart	Baguette
Yaourt aux fruits	Fromage frais	Lait	Smoothie mangue	Fromage blanc
Miel	Confiture	Compote de fruits	Chocolat	Crème de marron

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe








Semaine du 07 au 11 Avril 2025


LE JOUR DU


LUNDI 07/04	MARDI 08/04	MERCREDI 09/04	JEUDI 10/04	VENDREDI 11/04
Betteraves Salade de Maïs	Crêpe au fromage Laitue iceberg	Salade de Pâtes au pesto Céleri méditerranéen (mayonnaise, huile d'olive, épices paprika, basilic, ail)	Salade de lentilles Endive vinaigrette à la pomme	Chou rouge Carottes râpées
Sauté de veau Blé à la mexicaine	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Escalope de volaille Quenelle sauce béchamel	Colin thym citron Croustillant au fromage	Lasagnes à la bolognaise Lasagnes végétariennes
Blé aux petits légumes		Riz	Purée de brocolis	
Fromage blanc	Gouda	Saint Morét	Yaourt nature	Coulommier
Fruit de saison	Crème praliné	Purée de fruits	Cake au confit d'agrumes (Oranges et mandarines)	Fruit de saison


 Origine France


 Label rouge


 Plat végétarien


 Produit bio


 Spécialité du chef

 Produit local

 Recette signature

 Plat terroir

 Nouveauté

 Viande racée



Goûter

Madeleine	Baguette	Pain au lait	Baguette
Fromage frais	Yaourt nature	Miel	Brie
Compote de fruits	Confiture	Cocktail de fruits	Fruit de saison





Semaine du 14 au 18 Avril 2025

LE JOUR DU 

LUNDI 14/04	MARDI 15/04	MERCREDI 16/04	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
<p>Chou blanc </p> <p>Salade de maïs</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Betteraves </p>	<p>Houmous haricots blancs </p> <p>Poireaux vinaigrette</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Laitue iceberg</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Carottes râpées</p>
<p>Sauté de volaille aux olives </p> <p>Emincé de pois aux olives </p>	<p>Merlu au curry</p> <p>Galette végétarienne </p>	<p>Rôti de veau </p> <p>Semoule façon couscous </p>	<p>Merguez </p> <p>Stick végétarien </p>	<p>Pizza au fromage </p>
<p>Purée de carottes et patates douces</p>	<p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Semoule </p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Salade iceberg</p>
<p>Saint Morét </p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage frais aux fruits </p>	<p>Saint-Nectaire</p>	<p>Fromage blanc </p>
<p>Yaourt à la myrtille </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Purée de fruits </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Flan coco </p>
<p> Origine France </p> <p> Label rouge </p>	<p> Plat végétarien  Spécialité du chef</p> <p> Produit bio  Produit local</p>	<p> Recette signature  Recette signature</p> <p> Plat terroir  Plat terroir</p>	<p> Nouveauté  Nouveauté</p> <p> Viande racée  Viande racée</p>	<p> Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe  Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe</p> <p> Du local  Du local</p>
Gôûter				
<p>Baguette</p>	<p>Céréales</p>	<p>Baguette</p>	<p>Baguette</p>	<p>Madeleine</p>
<p>Edam</p>	<p>Lait</p>	<p>Coulommier</p>	<p>Fromage blanc</p>	<p>Yaourt à boire</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème de marron</p>	<p>Gourde aux fruits</p>

elior 



Semaine du 21 au 25 Avril 2025



LE JOUR DU  Végé

LUNDI 21/04	MARDI 22/04	MERCREDI 23/04	JEUDI 24/04	VENDREDI 25/04
Férialé  Origine France  Label rouge	Macédoine Betteraves 	Œuf dur 	Chou rouge Salade de maïs 	Salade de pâtes à la parisienne Taboulé à la semoule 
	Croustillant au fromage 	Sandwich 	Sauté de bœuf  Bouchée de soja 	Knack de la ferme de Challenge* Stick végétarien 
	Haricots blancs	Chips	Haricots beurre	Purée de potiron
	Yaourt aromatisé	Petit louis	Fromage frais	Emmental
	Fruit de saison 	Gourde pomme	Cake à la mangue  	Fruit de saison 
<p>   </p> <p>  Plât végétarien  Spécialité du chef  Recette signature  Nouveauté  Produit bio  Produit local  Plat terroir  Viande racée </p> <p>  Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe </p>				
Goûter				
	Baguette	Pain au lait	Baguette	Biscuit retz
	Edam	Yaourt à boire	Camembert	Lait
	Compote de fruits	Chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits




Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

Vacances



LE JOUR DU 

LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
<p>Céleri râpé </p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>Sauté de veau </p> <p>Bouchées de soja </p> <p>Brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Laitue iceberg</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry) </p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Oeuf dur </p> <p>Sandwich </p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Sablé</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">Férié</p>	<p>Crèmeux frais aux radis (fromage blanc, citron)</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Calamar à la romaine </p> <p>Pané de mozzarella </p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Origine France </p> <p>Label rouge </p>	<p>Plat végétarien </p> <p>Produit bio </p>	<p>Recette signature </p> <p>Plat terroir </p>	<p>Nouveauté </p> <p>Viande racée </p>	<p> Ce menu est cuisiné par le chef  et son équipe </p>
Goûter				
Céréales	Baguette	Madeleine		Pain au lait
lait	Yaourt nature	Petit louis		Lait
Fruit de saison	Crème de marron	Gourde pomme		Confiture

 elior