



MENUS

DU MOIS DE MARS 2024



Validés par la Commission des menus



DU 4 AU 8 MARS

DU 11 AU 15 MARS

DU 18 AU 22 MARS

DU 25 AU 29 MARS

LUNDI

Mousse de foie
 Aiguillettes de poulet
 Haricots beurre
 Cantadou
 ail et fines herbes ⁷
 Poire **

Tarte tomate chèvre ¹⁷
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Yaourt au sucre
 de canne Bio ⁷
 Kiwi

Salade de perles
 marines ^{1 10}
 Brochette de dinde
 orientale
 Courgette
 à la provençale
 Brie ⁷
 Compote Bio

Feuilles de chêne
 vinaigrette ¹⁰
 Rissolette de veau
 Flageolets
 Six de Savoie ⁷
 Liégeois café
 ou chocolat ⁷



MARDI

Feuilleté ^{13 7}
 au fromage
 Saucisses Knack
 Macaroni
 Bleu ⁷
 Compote Bio

Endives
 et dés de mimolette
 vinaigrette ^{7 10}
 Blanquette de veau
 Riz Bio
 Cantal ⁷
 Paris Brest ^{13 7}

Sardine ⁴
 Boules d'agneau
 Coquillettes ¹
 Vache qui rit ⁷
 Pomme Golden **

Salade piémontaise ¹⁰
 Bœuf braisé
 Côtes de blettes
 à la béchamel ⁷
 Reblochon ⁷
 Pomme gala
 ou granny **



MERCREDI

MENU ESPAGNE
 Gaspacho
 Paëlla maison ²
 Fromage de brebis ⁷
 Crème catalane ⁷

Fromage
 de tête persillé
 Spaghettis
 à la bolognaise ¹
 Emmental râpé ⁷
 Coulommiers ⁷
 Moelleux au chocolat
 crème anglaise ^{13 7}

Salade verte
 vinaigrette ¹⁰
 Omelette ³ Bio
 Pommes de terre
 rissolées
 Petit suisse nature
 sucré ⁷
 Chou à la crème ^{13 7}

Potage maison
 Grillade de porc
 sauce marchand de vin
 Purée de patate douce ⁷
 P'tit Louis ⁷
 Tarte aux pommes
 maison ¹



JEUDI

Salade verte
 vinaigrette ¹⁰
 Hachis parmentier
 maison ⁷
 Petits suisses
 au fruits ⁷
 Mousse au chocolat
 Bio

Quiche au jambon
 maison ^{13 7}
 Filet de colin
 meunière ⁴
 Petits pois
 Rondelé ⁷
 Yaourt brassé
 aux fruits Bio ⁷

Salade de riz
 maison ¹⁰
 Sauté de canard
 à l'orange
 Chou-fleur
 Tomme blanche ⁷
 Poire **

Terrine de campagne
 Burger
 Ferme de St-Denis
 Poêlée bretonne
 Chèvre Frais
 Ferme de Crevant ⁷
 Tiramisu ⁷



VENDREDI

Céleri rémoulade ¹⁰
 Dos de cabillaud
 sauce hollandaise ⁴
 Épinards
 à la béchamel ⁷
 Tomme Montcadi
 Croustillant à la
 mangue ^{13 7}

Betteraves rouges
 vinaigrette ¹⁰
 Escalope de dinde
 sauce chasseur
 Carottes Bio
 Bûchette au lait
 de mélange
 Banane **

Rosette cornichons
 Filet de merlu
 sauce beurre citronné ^{4 7}
 Semoule ¹
 Tartare ⁷
 Gaufre au sucre ^{13 7}

Carottes râpées
 vinaigrette ¹⁰
 Brochette
 de poisson pané ⁴
 Ratatouille Bio
 Tomme grise ⁷
 Fruits au sirop

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11