



du **lundi 4 mars** au **vendredi 8 mars 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de riz		Carottes râpées		Salade de pamplemousse		Salade de haricots verts		Radis beurre	
Plats principaux	Sauté de dinde tandoori		Gratin de pâtes montagnard (plat complet)		Rôti de porc au jus		Émincé de bœuf à la moutarde		Pain de poisson	
	Samoussa aux légumes				Filet de poisson aux petits légumes		Œufs brouillés à la tomate			
Garnitures	Épinards à la crème		-		Brocolis sautés		Purée de pommes de terre		Carottes braisées	
Produits laitiers	Edam		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Emmental		Yaourt aromatisé	
Desserts	Ananas frais		Compote pomme fraise (sans sucre ajouté)		Muffin		Salade de fruits frais		Gâteau au yaourt pépites de chocolat	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



du **lundi 11 mars** au **vendredi 15 mars 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Coleslaw		Salade de pommes de terre et cervelas		Mâche		Endives aux noix		Pizza fromage	
Plats principaux	Sauté de porc au miel		Gratin de poisson		Poulet mariné		Cappelletti aux fromages (plat complet)		Sauté de bœuf aux champignons	
	Omelette				Filet de poisson à l'échalote				Mousse de poisson	
Garnitures	Frites		Haricots beurre persillés		Polenta crémeuse		-		Gratin de courge	
Produits laitiers	St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		St Paulin		Yaourt nature	
Desserts	Compote pomme sans sucre ajouté		Fruit de saison		Salade de fruits frais		Crème dessert vanille		Ananas frais	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



du **lundi 18 mars** au **vendredi 22 mars 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé		Carottes râpées à l'orange		Potimarron cru râpé		Betteraves mimosa		Cèleri vinaigrette	
Plats principaux	Jambon grillé		Rôti de veau au jus		Boulette d'agneau aux épices		Curry de lentilles et légumes		Fricassée de poisson	
	Tortilla légumes		Œufs brouillés		Couscous de pois chiches et fruits secs					
Garnitures	Chou fleur persillé		Pommes vapeur		Poêlée de légumes		Riz		Carottes au beurre	
Produits laitiers	Fromage type morbier		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Brie	
Desserts	Fruit de saison		Compote pomme banane (sans sucre ajouté)		Crêpes au sucre		Salade de fruits frais		Brownie chocolat haricots rouges	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



du **lundi 25 mars** au **vendredi 29 mars 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis beurre		Endives aux noix		Champignons crus vinaigrette		Salade de haricots blancs au chorizo		Velouté de carottes thaï	
Plats principaux	Tajine de poulet aux abricots secs		Filet de poisson beurre cumin		Civet de porc		Bœuf mironton		Tortilla espagnole	
	Omelette roulée				Pain de poisson		Bolognaise légumes frais et secs			
Garnitures	Semoule		Gratin de blettes		Blé pilaf		Épinards béchamel		Pommes sautées	
Produits laitiers	Bleu		Coulommiers		Raclette		Fromage blanc		Bleu brique	
Desserts	Fian chocolat		Gâteau ananas		Mousseline aux pêches		Salade de fruits frais		Fruit de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



du **lundi 1 avril** au **vendredi 5 avril 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 5	Lundi Pâques	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos		Logos
Entrées			Chou fleur cuit sauce aurore		Salade de pâtes		Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)	
Plats principaux	Férié		Filet de poisson pané		Escalope de dinde aux herbes		Haricots rouges au chili		Colombo de porc	
					Filet de poisson à l'orientale				Filet de poisson sauce marinère	
Garnitures			Boulgour		Haricot verts persillés		Riz		Fondue de courgettes	
Produits laitiers			Yaourt aromatisé		Pont l'évêque		Emmental		Yaourt nature	
Desserts			Ananas frais		Fruit de saison		Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Fruit de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN