

# Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 11 au 15 Mars 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte et croûtons Salade verte et oignons frites Vinaigrette à la moutarde	Tartine au thon et ciboulette Houmous de pois chiches Pain de mie	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes	Œuf dur sauce Mayonnaise Œuf dur sauce cocktail	<b>**Les pas pareils**</b> Chou rouge Vinaigrette à la moutarde Chou blanc Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Raviolis gratinés à l'emmental râpé	Médaille de merlu sauce curry 	Sauté de bœuf sauce chasseur (champignon, cerfeuil, estragon) 	Riz korma végétarien brunoise provençale, pomme de terre et petits pois 	Cordon bleu de volaille
Sa garniture		Duo de carottes orange et jaune à l'ail	Lentillons de Champagne 		Ratatouille à la niçoise et blé
Produits laitiers au choix	Cantal  Gouda	Yaourt aromatisé à la vanille  Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	Brie Tomme blanche	Petit fromage frais sucré Petit fromage blanc aromatisé aux fruits
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit frais au choix* 	Dessert lacté saveur vanille	Fruit frais au choix* 	<b>Fondant haricot rouge et framboise</b>

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

# Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 18 au 22 Mars 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes Salade de lentilles Vinaigrette à la moutarde	<b>**Amuse-bouche Muesli**</b> Radis et beurre Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde	Rillettes de thon Pain de mie	Panais rémoulade aux pommes Céleri rémoulade	Champignons à la grecque Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Plat protidique	Emincé de bœuf Sauce Aigre douce 	Merguez	Poulet rôti Sauce basquaise 	Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage raclette 	Filet de colin d'Alaska pané au riz soufflé et son quartier de citron 
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Semoule et légumes de couscous 	Chutney de courgettes		Riz à la sauce tomate
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire  Saint Paulin	Petit fromage blanc sucré Petit fromage blanc aromatisé	Coulommiers	Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais ail et fines herbes	Carré Bûche de lait mélange
Desserts au choix	Fruit frais au choix* 	Beignet à la framboise  Beignet à la pomme 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit frais au choix* 	Compote de pommes  Compote de pomme et banane

\*Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Viande Française



Plat végétarien



Produit de la mer durable



# Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 25 au 29 Mars 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'haricots blancs à la marocaine (Tomate, poivrons, cumin, coriandre) Salade à la mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons, tomates)	Carottes râpées Vinaigrette aux herbes Chou chinois à la vinaigrette aux herbes	Salade verte aux croûtons Vinaigrette au basilic	Œuf dur sauce cocktail Œuf dur sauce Mayonnaise 	Emincé de chou blanc et raisin secs Chou rouge Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Sauté de bœuf Sauce paprika et persil 	Nuggets de poulet et ketchup	Rôti de dinde Sauce dijonnaise 	Pâtes farfalles, épinards et au fromage de chèvre 	Filet de merlu sauce béchamel aux épices douces 
Sa garniture	Printanière de légumes	Boulgour 	Purée de pomme de terre		Carottes à l'ail
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais demi-sel	Petit fromage frais cantafrais	Pont l'Evêque  Tomme noire	Camembert Brie
Desserts au choix	Fruit frais au choix 	Crème dessert au chocolat  Crème dessert à la vanille	Cubes de pêche au sirop	Fruit frais au choix 	Tarte au flan  Tarte normande 

\*Aide UE à destination des écoles


Produit issu de l'Agriculture Biologique


Œuf de poule élevée en plein air




VIANDE BOVINE FRANÇAISE


Plat végétarien


Produit de la mer durable