

### Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

## Semaine du 26 février au 1er mars 2024

### MIDI

LUNDI 26

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  
RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE

FROMAGE BLANC SUCRÉ  
FRUIT DE SAISON

MARDI 27

COLESLAW FAÇON RÉMOULADE  
SAUCISSE FUMÉE\*  
LÉGUMES DE LA POTÉE (carottes, chou, navets, pommes de terre)  
GOUDA BIO (à portionner)  
BEIGNET AU CHOCOLAT

MERCREDI 28

CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE  
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU CURRY  
RIZ  
CANTAL AOP (à portionner)  
COMPOTE DE POMMES

JEUDI 29

POTAGE DE LÉGUMES (à portionner)  
AIGUILLETES DE POULET SAUCE 4 ÉPICES  
SEMOULE BIO  
FROMAGE PORTION  
FLAN CARAMEL

VENDREDI 1er mars

CRÊPE AU FROMAGE  
MARMITE DE COLIN  
HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL  
TOMME GRISE (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.



## Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

## Semaine du 4 au 8 mars 2024

### MIDI

**LUNDI 4**

TABOULÉ BIO (semoule BIO) À LA MENTHE  
NUGGETS DE POISSON  
CHOU-FLEUR (HVE) BÉCHAMEL  
COULOMMIERS (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

**MARDI 5**

ROSETTE\* ET CORNICHONS  
TARTIFLETTE  
AUX DÉS DE DINDE  
VACHE QUIRIT  
COMPOTE POMME-POIRE

**MERCREDI 6**

CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES  
RIZ SAUCE PROVENÇALE  
ET FROMAGE RÂPÉ  
SAINT PAULIN (à portionner)  
LIÉGEOIS VANILLE

**JEUDI 7**

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE PORC\* SAUCE DIJONNAISE  
PURÉE DE BUTTERNUT  
YAOURT AROMATISÉ  
CAKE À LA CAROTTE (à portionner)

**VENDREDI 8**

POTAGE DE PETITS POIS (à portionner)  
TORSAGES BIO  
À LA BOLOGNAISE  
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

**\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.