

SEMAINE 1						
3/3/2025	4/3/2025	5/3/2025	6/3/2025	7/3/2025	8/3/2025	9/3/2025
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Carottes râpées vinaigrette	Patatas bravas	Navet rémoulade	Pâté en croûte de volaille supérieur	Poireau vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade Waldorf
Paupiette de veau à l'ancienne et blé	Filet de colin à la crème et choux de bruxelles	Bœuf au cerfeuil et riz basmati	Tajine de poulet aux abricots et semoule	Parmentier de hadock MSC	Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes	Cassoulet ou Filet de merlu MSC et pommes de terre, légumes
Brie <BIO>	Fromage blanc <BIO>	Maasdam <BIO>	Faisselle nature <BIO>	Fromage fouetté <BIO>	Petits suisses aux fruits <BIO>	Munster <AOP>
Crème dessert caramel <BIO>	Fruit de saison <BIO>	Mousse au café	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait <BIO>	Clafoutis aux pommes <BIO>
Soupe à l'oignon	Crème de haricots	Soupe au chou	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch	Potage d'antan	Soupe de patate douce et lait de coco
Cake lardons champignons ou Oeufs pochés	Taboulé au poulet	Bûche jambon et mousse de foie ou Piémontaise	Brocolis au poulet grillé	Coppa ou Pizza 4 saisons <BIO>	Omelette au fromage	Bouchées épinards ricotta <BIO>
Compote poire <HVE>	Liégeois vanille	Fruit de saison	Flan chocolat <BIO>	Tiramisu	Compote ananas	Fruit de saison

SEMAINE 2						
10/3/2025	11/3/2025	12/3/2025	13/3/2025	14/3/2025	15/3/2025	16/3/2025
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				Holi festival en Inde		
Duo de crudités	Champignons à la grecque	Radis cornet	Pomme De Terre Hareng	Chou rouge vinaigrette	Taboulé Méditerranéen	Salade caravelle
Penne au pesto	Quenelles de brochet sauce Nantua et poêlée du monde	Petit salé aux lentilles ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Filet de poulet sauce échalote et haricots verts	Crevettes et riz sauce curry	Bœuf sauce bleu et chou-fleur	Gratin Dauphinois au jambon ou Chili con carne
Fromage frais <BIO>	Petits suisses aux fruits <BIO>	Camembert <BIO>	Edam <BIO>	Roquefort <AOP>	Yaourt sucré <BIO>	St Nectaire <AOP>
Compote mirabelle <HVE>	Semoule au lait <BIO>	Flan caramel <BIO>	Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Far aux pruneaux <BIO>
Crème de haricots	Soupe au chou	Potage Crécy	Potage de céleri nature	Soupe de patate douce et lait de coco	Soupe à l'oignon	Soupe Bortsch
Salade Piémontaise	Blanc de dinde	Salade marco polo	Falafels	Jambon Supérieur <BIO> ou Salade du pêcheur	Salade toscane	Œufs pochés
Crème dessert café <BIO>	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat <BIO>	Fruit de saison <BIO>	Mousse au citron	Compote vanille <HVE>

SEMAINE 3						
17/3/2025	18/3/2025	19/3/2025	20/3/2025	21/3/2025	22/3/2025	23/3/2025
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Chorizo ou Terrine de volaille	Betteraves rouges <HVE>	Salade de lentilles corail pois chiches	Céleri rémoulade	Pommes de terre mimosa	Salade printanière	Salade violette
Raviolis bolognaise	Sauté de veau à la paysanne et navets	Parmentier de hadock MSC	Bitokes d'agneau miel et amandes et purée de courge	Filet de colin MSC sauce à l'aneth et salsifis au parmesan	Colombo de porc, banane plantain et riz ou Tajine de poulet aux abricots et semoule	Rôti de bœuf sauce moutarde et choux de Bruxelles
Fromage fondu <BIO>	Savarin <BIO>	Yaourt sucré <BIO>	Emmental <BIO>	Petits suisses aux fruits <BIO>	Cantal <AOP>	Faisselle nature <BIO>
Fruit de saison	Riz au lait <BIO>	Crème dessert caramel <BIO>	Fruit de saison	Fruit de saison <BIO>	Mousse au chocolat <BIO>	Cookie chocolat noir noisettes <BIO>
Potage d'antan	Soupe au chou	Crème de haricots	Potage Saint Germain	Soupe Bortsch	Potage de céleri nature	Potage Crécy
Salade indienne	Quiche Lorraine ou Accras de morue	Omelette aux fines herbes	Allumette jambon et fromage ou Salade du pêcheur	Pâté de campagne <HVE> ou Blanc de dinde	Marco Polo	Feuilleté chèvre et épinards ou Cake petits pois, lardons et curry
Liégeois café <BIO>	Fruit de saison	Compote abricot <HVE>	Muffin amandes fruits rouges <BIO>	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

24/3/2025	25/3/2025	26/3/2025	27/3/2025	28/3/2025	29/3/2025	30/3/2025
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Radis cornet	Macédoine de légumes	Pâté de tête ou Terrine de volaille	Salade perles d'Alaska	Coleslaw	Taboulé Méditerranéen	Tartare tzatziki
Paupiette de lapin à la moutarde et spaghetti	Gratin de choux fleurs au jambon ou Poulet tandoori et semoule aux petits légumes	Risotto saumon épinard	Rognons de veau sauce forestière et haricots verts ou Rognons de boeuf et haricots beurre	Filet de colin MSC sauce basilic et boulgour	Steak haché crème de coriandre et julienne de légumes	Echine de porc au jus de veau écrasé purée de pomme de terre ou Escalope milanaise et spaghetti
Mini Ortolan <BIO>	Yaourt sucré <BIO>	Mimolette <BIO>	Petits suisses aux fruits <BIO>	Fromage fouetté <BIO>	Fromage blanc <BIO>	Tomme noire <IGP>
Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan caramel <BIO>	Fruit de saison	Cake écorce de citron pavot <BIO>
Potage Saint Germain	Crème de haricots	Potage d'antan	Potage Crécy	Soupe de patate douce et lait de coco	Potage de céleri nature	Soupe à l'oignon
Rôti de porc cuit tranché <BIO> ou Piémontaise	Pommes de terre au hareng	Aspic d'œuf au jambon ou Bouchées légumes amandes <BIO>	Bouchées légumes amandes <BIO> ou Moelleux au maroilles	Nems au poulet	Œufs pochés	Pâtes risoni à la niçoise
Compote pêche <HVE>	Semoule au lait <BIO>	Panna cotta à la framboise	Fruit de saison <BIO>	Compote cassis	Mousse au café	Fruit de saison