

Semaine du 03/03/25 au 09/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			LE CARNAVAL	
<p>Omelette </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Croissant Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Chou rouge vinaigrette saveur framboise</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Veau façon marengo (tomate, champignon)</p> <p>Boulgour </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Salade texane (haricot rouge, maïs)</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska </p> <p>pané au riz soufflé et citron</p> <p>Chou fleur sauce béchamel et cantal râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p> <p>Moelleux tout chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce barbecue</p> <p>Pâtes spirales tricolores et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p></p> <p>Baguette BIO</p> <p>Couffette de miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hoki sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Barre bretonne Lait</p> <p>Purée de pomme</p>














Semaine du 10/03/25 au 16/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Pomelo et sucre</p> <p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel et sablé de Retz Dessert lacté gélifié au chocolat et sablé de Retz</p> <p>Baguette BIO Confiture Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Poulet rôti au jus</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Palet breton Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées) Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) ***</p> <p>Sauce pesto brocoli haricot blanc et brunoise de carotte</p> <p>Macaroni semi complet </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé citron </p> <p></p> <p>Baguette BIO Fromage fondu kiri Fruit de saison</p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Endives coupées vinaigrette au miel</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg (porc) <i>SP : Saucisse de volaille</i> </p> <p>Purée de potiron et pommes de terre et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine)</p> <p>Brioche Lait Fruit de saison</p>	<p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Muffin au chocolat Yaourt nature et sucre Purée de pomme et fraise</p>



Semaine du 17/03/25 au 23/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Sauté de dinde  sauce moutarde</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Carottes râpées et dés de cantal  vinaigrette</p> <p>Salade verte et dés de cantal  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Brocolis </p> <p>***</p> <p>Génoise roulée chocolat</p> <p>Génoise roulée aux myrtilles</p>	<p>Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, pdt)</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf  froid et son jus chaud</p> <p>Pommes de terre quartiers façon potatoes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauce thon  tomate</p> <p>Coquillettes semi complètes </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p></p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Moelleux perle de sucre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>



Semaine du 24/03/25 au 30/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Batavia et oignons frits vinaigrette et dés de mimolette Batavia et croûtons vinaigrette et dés de mimolette *** Boeuf façon mode (carotte, oignon) Carottes au jus de légumes *** Gâteau basque	Rôti de porc sauce romarin SP : Rôti de dinde sauce au romarin Haricots coco sauce tomate *** Tomme blanche Carré *** Fruit de saison au choix	Chou blanc et raisins secs vinaigrette Carottes râpées vinaigrette au citron *** Courmentier de poisson (à la courgette) (plat complet) *** Yaourt nature et sucre de canne Yaourt aromatisé à la fraise	 Dahl de lentilles Riz *** Fromage fondu Le carré Fromage fondu Petit cro'lait *** Fruit de saison au choix	Salade mâche vinaigrette Pomelo et sucre *** Wings de poulet tex-mex Chou-fleur et pommes de terre *** Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille Baguette BIO
Galette géante pur beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Baguette BIO Pâte à tartiner BIO Petit fromage frais sucré Pur jus de raisin	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Moelleux au citron Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange	Fromage frais Saint Môret Fruit de saison

















Semaine du 31/03/25 au 06/04/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne et dés d'emmental Coquillettes au pesto et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon sauce oseille</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Radis en rondelles vinaigrette</p> <p>Endives coupées vinaigrette au miel</p> <p>***</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Semoule </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>	<p></p> <p>Omelette </p> <p>Penne semi complet et sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud</p> <p>Purée Crécy (carottes et pdt)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé Fromage blanc et sucre</p>	<p>Hoki sauce aux agrumes</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Baguette viennoise Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palet breton Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>



Semaine du 07/04/25 au 13/04/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			Le repas de printemps	
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> 	<p>Mijoté de boeuf  sauce paprika persil</p> <p>Cordiale de légumes (carotte, h.vert, céleri) et pommes de terre ***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fromage frais Saint Môret ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Taboulé (semoule ) Fusilli  à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) ***</p> <p>Colin Alaska  meunière et citron</p> <p>Epinards branches sauce béchamel et emmental râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombre à la crème ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde  sauce printanière (carotte, oignon)</p> <p>Pommes paillasson</p>  <p>***</p> <p>Cake au chocolat (farine ) et crème anglaise</p>	<p>Rôti de porc  au jus</p> <p>SP : Rôti de dinde  au jus</p> <p>Carottes persillées et blé </p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Moelleux perle de sucre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>













Semaine du 14/04/25 au 20/04/25 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise</p> <p>Coquillettes semi complètes ***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de riz , tomate, olive vinaigrette</p> <p>Salade de boulgour , tomate, concombre) ***</p> <p>Flan chou fleur, pomme de terre, emmental et sauce tomate</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Veau façon axoa (poivron, tomate, oignon)</p> <p>Purée de courgette et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Merlu sauce niçoise </p> <p>Blé ***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Brioche perdue </p>
Moelleux à la pomme	Baguette BIO	Brioche	Galette géante pur beurre	Baguette BIO
Lait	Fromage fondu kiri	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Pâte à tartiner au chocolat
Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Pur jus de pomme	Yaourt nature et sucre
				Fruit de saison














Semaine du 21/04/25 au 27/04/25 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
FERIE	<p>Pomelo et sucre</p> <p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne </p> <p>Yaourt aromatisé citron </p>	<p> Poulet façon Yassa (oignon, moutarde, tomate, gingembre)</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons et dés d'emmental</p> <p>Concombre vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Haricots verts à la tomate </p> <p></p> <p>***</p> <p>Gâteau façon financier  à la farine de pois chiche</p>	<p>Sauté de boeuf  sauce barbecue</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fromage frais</p> <p>P'tit Louis tartine</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>
	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>



Semaine du 28/04/25 au 04/05/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Porc façon Esterel  (tomate, poivron, olive)</p> <p>SP : Braisé de dinde  façon esterel (tomate, poivron, olive)</p> <p>Carotte persil  et pommes de terre ***</p> <p>Camembert</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc )</p> <p>Concombres vinaigrette  ***</p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Lentilles mijotées  ***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Hoki  sauce ciboulette</p> <p>Fusilli  ***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fromage frais Cantafrais ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>FERIE</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Galette de haricots rouges </p> <p></p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>		<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

