



## SEMAINE DU 24 FEVRIER 2025 AU 28 FEVRIER 2025



### SCOLAIRE

### HIVER

MENU SEMAINE 9					
COMPOSANTES	LUNDI 24/02/25	MARD 25/02/25	MERCREDI 26/02/25	JEUDI 27/02/25	VENDREDI 28/02/25
	<b>RENTREE</b>			<b>VEGETARIEN</b>	
ENTREES		Macédoine de légumes vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes Bio local	Salade verte bio locale de Barème
PLATS	Boulettes à la sauce tomate	Blanquette de veau	Roti de dinde au jus	Omelette bio au fromage	Hachis Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni au beurre	Riz Pilaf Bio	Choux Fleurs beurre persillés	Frites	
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature	Fromage blanc Bio Miel	Semoule au lait à la vanille	Fromage frais	Fromage bio
DESSERTS	Fruit de saison			Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Suisse nature – miel pain - fruit		





## SEMAINE DU 03 MARS 2025 AU 07 MARS 2025



### SCOLAIRE

### HIVER

MENU SEMAINE 10					
COMPOSANTES	LUNDI 03/03/25	MARD 04/03/25	MERCREDI 05/03/25	JEUDI 06/03/25	VENDREDI 07/03/25
		<b>MARDI GRAS</b>		<b>VEGETARIEN</b>	
ENTREES	Betteraves et maïs vinaigrette	 Salade verte bio locale feta	Coleslaw	Salade d'endives vinaigrette	
PLATS	Ragout de poulet à la tomate	Filet de colin sauce au Safran	Cordon Bleu	Pâtes végétariennes façon carbonara	Filet de Colin au beurre citronné
ACCOMPAGNEMENT	Polenta crémeuse	Purée de Brocolis	Quinoa Bio et Courgettes		Haricots verts persillés
FROMAGE / LAITAGE	Fromage		Yaourt aromatisé aux fruits	Yaourt nature	 Fromage frais bio
DESSERTS	Fruit de saison	Beignet au chocolat		Fruit de saison	Flan à la vanille
GOUTER			Lait Chocolat Pain - fruit		










## SEMAINE DU 10 MARS 2025 AU 14 MARS 2025



### SCOLAIRE

### HIVER

MENU SEMAINE 11					
COMPOSANTES	LUNDI 10/03/25	MARD 11/03/25	MERCREDI 12/03/25	JEUDI 13/03/25	VENDREDI 14/03/25
					<b>VEGETARIEN</b>
ENTREES	Salade d'Agrumes	 Radis Bio local	 Salade verte bio locale de Barème Bio	 Choux fleurs bio vinaigrette	Quiche aux légumes
PLATS	Sauté de Porc à la moutarde	Escalope de dinde à la provençale	Poisson Pané	Tartiflette	Curry de Pois Chiche / Riz et légumes
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles	Gratin de Fenouils	 Blé bio aux légumes		
FROMAGE / LAITAGE	Fromage	Fromage frais	 Yaourt aromatisé aux fruits bio		Yaourt nature
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Suisse nature brioche- fruit		









## SEMAINE DU 17 MARS 2025 AU 21 MARS 2025



### SCOLAIRE

### HIVER

MENU SEMAINE 12					
COMPOSANTES	LUNDI 17/03/25	MARD 18/03/25	MERCREDI 19/03/25	JEUDI 20/03/25	VENDREDI 21/03/25
			<b>VEGETARIEN</b>	<b>JOUR DU PRINTEMPS</b>	
ENTREES	Poireaux vinaigrette		 Velouté de légumes bio	 Salade verte bio locale de Barème	Salade de Pois chiche au cumin
PLATS	Roti de porc sauce champignons	Veau Marengo	Lasagnes végétariennes	Bœuf bourguignon aux carottes	Saumon à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis au beurre	Boulgour pilaf			Riz aux petits légumes
FROMAGE / LAITAGE	Fromage	Fromage frais		Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison	 Compote de pommes bio	 Fromage blanc Bio Crème de marron	Fruit de saison	Gâteau moelleux aux pommes
GOUTER			Cake + Fruit		









## SEMAINE DU 24 MARS 2025 AU 28 MARS 2025



### SCOLAIRE

### PRINTEMPS

MENU SEMAINE 13					
COMPOSANTES	LUNDI 24/03/25	MARDI 25/03/25	MERCREDI 26/03/25	JEUDI 27/03/25	VENDREDI 28/03/25
		<b>VEGETARIEN</b>			
ENTREES	Salade composée de Pommes de terre persillade	Salade de Haricots verts	Rillettes de sardines et gressins	Salade verte bio local / maïs 	Radis Bio local de barème + beurre 
PLATS	Emincé de Porc au jus	Cappelletis au fromage A la sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus	Couscous de Poulet et Semoule Bio au beurre 	Filet de colin à la dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Choux Fleurs à la Polonaise		Salsifis persillés		Coquillettes au beurre
FROMAGE		Fromage blanc + miel	Petit-suisse nature	 Fromage bio	
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan caramel
GOUTER			Suisse nature brioche- fruit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 31 MARS 2025 AU 04 AVRIL 2025



SCOLAIRE

PRINTEMPS

MENU SEMAINE 14					
COMPOSANTES	LUNDI 31/03/25	MARD 01/04/25	MERCREDI 02/04/25	JEUDI 03/04/25	VENDREDI 04/04/25
		<b>POISSON AVRIL</b>		<b>VEGETARIEN</b>	
ENTREES		 Salade verte bio locale de Barème	Salade de lentilles	Salade d'endives et cœurs de palmiers	
PLATS	Poulet sauce curry	Colin à la catalane	Carbonade Flamande	Chili Sin Carne	Filet de Hoki sauce hollandaise
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patates douces	Riz pilaf	 Jardinière de légumes Bio		Petits Pois - Carottes
FROMAGE	 Fromage bio		Fromage	Fromage frais	 Yaourt nature Bio
DESSERTS	Fruits au sirop	Tarte aux fruits	Fruit de saison	Compote de Pommes	Fruit de saison
GOUTER			Yaourt nature bio pain-chocolat- fruit		








## SEMAINE DU 07 AVRIL 2025 AU 11 AVRIL 2025



CLSH

### PRINTEMPS

MENU CLSH SEMAINE 15					
COMPOSANTES	LUNDI 07/04/25	MARD 08/04/25	MERCREDI 09/04/25	JEUDI 10/04/25	VENDREDI 11/04/25
	<b>VEGETARIEN</b>				
ENTREES	Celeri remoulade	Mousse de betteraves et tortillas	Pizza au fromage maison	 Salade verte bio locale de Barême	
PLATS	Fallafels A la sauce tomate	Pâtes à la carbonara	Chipolatas aux herbes	Daube provençale	Filet de Colin Pané
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule Bio		Poêlée de légumes forestière	Quinoa	Carottes persillées et petits navets
FROMAGE	Fromage	Yaourt aux fruits	 Fromage bio		 Fromage frais bio
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
GOUTER	Petit suisse nature – pain – miel -fruit	Yaourt nature bio pain-chocolat- fruit	Suisse nature brioche- fruit	Lait chocolat- pain- confiture- fruit	Petit suisse pain – beurre- fruit









## SEMAINE DU 14 AVRIL 2025 AU 18 AVRIL 2025



CLSH

### PRINTEMPS

MENU CLSH SEMAINE 16					
COMPOSANTES	LUNDI 14/04/25	MARD 15/04/25	MERCREDI 16/04/25	JEUDI 17/04/25	VENDREDI 18/04/25
				<b>VEGETARIEN</b>	
ENTREES	Coleslaw	 Salade verte bio locale de Barème	Pamplemousse	Salade d'artichauts vinaigrette	Salade de carottes râpées
PLATS	Financière de veau Sauce tomate	Cordon bleu	Blanquette de Saumon	Quenelles natures à la sauce tomate	Dos de poisson au citron
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Brocolis	Poêlée fèves et petits pois	Riz pilaf	Crozet au beurre	Gratin de Blettes
FROMAGE	Yaourt nature	 Fromage Bio	Yaourt au citron	 Fromage frais bio	
DESSERTS	 Compote de pommes Bio	Fruit de saison		Fruit de saison	Eclair au chocolat
GOUTER	Petit suisse nature – pain – miel -fruit	Suisse nature brioche- fruit	Yaourt nature bio pain-chocolat- fruit	Petit suisse pain – beurre- fruit	Lait chocolat- pain- confiture- fruit

