



## Semaine du 24 Mars Au 30 mars 2025

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade verte vinaigrette Filet lieu noir tomate ciboulette Fusillis BIO Fromage blanc BIO nature Poire au naturel	Potage  Fromage Dessert
MARDI	Taboulé BIO Emincé de dinde sauce normande Carottes BIO vichy Langres Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
MERCREDI	Céleri rémoulade Brandade de colin (purée de pommes de terre BIO) Yaourt BIO aromatisé à la pêche Biscuit	Potage  Fromage Dessert
JEUDI	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf BIO sauce hongroise Courgettes béchamel Ortolan Cake aux pommes	Potage  Fromage Dessert
VENDREDI	Salade coleslaw Steak haché sauce tomate Blé BIO aux petits légumes Cantal Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
SAMEDI	Macédoine mayonnaise Foie de volaille sauce madère Macaroni Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
DIMANCHE	Oeuf mimosa Rôti de bœuf aux champignons Navets à la crème Fourme d'Ambert Forêt noire	Potage  Fromage Dessert



Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

## Semaine du 31 mars au 6 avril 2025

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b>	Betteraves rouges vinaigrette Emincé de poulet sauce charcutière Jardinière de légumes BIO Saint-Paulin Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
<b>MARDI</b>	Concombre vinaigrette Filet de Hoki ciboulette Riz Pointe de brie Crème dessert BIO vanille	Potage  Fromage Dessert
<b>MERCREDI</b>	Salade de pommes de terre à la parisienne Sauté de veau au jus Mélange de légumes Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>JEUDI</b> Escale printannière	Carottes râpées vinaigrette agrumes Effiloché de canard Purée de pommes de terre Tome blanche Moelleux nutolade	Potage  Fromage Dessert
<b>VENDREDI</b>	Pâté de foie & cornichons (SP : <i>pâté de volaille</i> ) Filet de merlu sauce matelote Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Abricot au sirop	Potage  Fromage Dessert
<b>SAMEDI</b>	Duo de choux vinaigrette Sauté de bœuf marengo Cocos blancs Cantal Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>DIMANCHE</b>	Feuilleté au chèvre Rôti de porc sauce moutarde (SP : <i>volaille</i> ) Chou vert braisé Fromage frais nature Flan pâtissier	Potage  Fromage Dessert



Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



## Semaine du 7 au 13 Avril 2025

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade Iceberg et sa vinaigrette du terroir Filet de lieu noir sauce citron Lentilles BIO Yaourt BIO à la framboise Salade de fruits	Potage  Fromage Dessert
MARDI	Salade de riz BIO catalane Jambon blanc (SP : jambon de dinde) Haricots beurre persillés Ortolan Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
MERCREDI	Salade coleslaw BIO Sauté de poulet sauce lyonnaise Fusillis BIO Chaurce Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
JEUDI	Radis sauce enrobante à l'échalote Sauté de bœuf BIO au jus Epinards béchamel Tome grise Purée de fruits	Potage  Fromage Dessert
VENDREDI	Concombre vinaigrette Omelette sauce tomate Pommes boulangères BIO Emmental Crème dessert BIO chocolat	Potage  Fromage Dessert
SAMEDI	Museaux de porc vinaigrette (SP : pâté de volaille) Blanquette de poisson Emincé de poireaux à la crème Bleu d'Auvergne Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
DIMANCHE	Salade verte vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Flageolets Fourme d'Ambert Tarte aux pommes	Potage  Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



## Semaine du 14 au 20 Avril 2025



### DEJEUNER

### DINER

LUNDI	 Chou blanc vinaigrette Paupiette de saumon à la crème Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature BIO et sucre  Soupe de fraises	Potage  Fromage Dessert
MARDI	 Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti au jus Chou-fleur BIO béchamel Saint-Nectaire  Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
MERCREDI	 Salade verte vinaigrette Limande meunière Courgettes BIO béchamel Yaourt BIO aromatisé myrtille  Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
JEUDI	 Céleri méditerranéen Couscous (poulet et merguez) Emmental Moelleux myrtille citron	Potage  Fromage Dessert
VENDREDI	 Rillettes de sardines Chili con carne Riz  Langres Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
SAMEDI	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux <i>SP : volaille</i> Brunoise de légume Camembert Salade de fruits	Potage  Fromage Dessert
DIMANCHE De Pâques	Croisillon aux champignons Sauté de veau sauce tomate Cocos blancs sauce tomate Bleu d'Auvergne Eclair au chocolat	Potage  Fromage Dessert



Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



















## Semaine du 21 au 27 avril 2025



### DEJEUNER

### DINER

LUNDI	<div> Salade coleslaw BIO</div> <div> Emincé de poulet champignons</div> <div> Blé BIO aux petits légumes</div> <div> Yaourt nature BIO et sucre</div> <div> Salade de fruits</div>	Potage
MARDI	<div> Chou chinois vinaigrette</div> <div>Omelette</div> <div> Pommes de terre BIO boulangères</div> <div>Tome blanche</div> <div> Fruit de saison BIO</div>	Potage
MERCREDI	<div> Betteraves rouges vinaigrette</div> <div>Filet de colin sauce aurore</div> <div>Printanière de légumes</div> <div>Gouda</div> <div> Crème dessert chocolat BIO</div>	Potage
JEUDI	<div> Concombre vinaigrette</div> <div>Sauté de veau BIO à l'orientale</div> <div> Haricots verts BIO et champignons</div> <div>Ortolan</div> <div>Pêche au sirop</div>	Potage
VENDREDI	<div> Radis, beurre et sel</div> <div> Fusillis BIO bolognaise (plat complet)</div> <div> Pavé 3 provinces</div> <div> Fruit de saison</div>	Potage
SAMEDI	<div>Carottes râpées vinaigrette</div> <div>Paëlla au poisson (plat complet)</div> <div>Fromage blanc aromatisé</div> <div>Fruit de saison</div>	Potage
DIMANCHE	<div>Maquereau au vin blanc</div> <div>Rôti de bœuf au jus</div> <div>Salsifis persillés</div> <div>Fourme d'Ambert</div> <div>Chou vanille</div>	Potage



Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France