



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

2-mars

au

6-mars

## LUNDI

Taboulé aux légumes

Aiguillettes de volaille sauce  
moutarde

Poêlée de légumes

Coulommiers

Fruit de saison

## MARDI

Potage de légumes

Boulettes de soja tomate basilic Plat  
végétarien

Tortis

Yaourt nature et sucre

Fruit frais

## MERCREDI

Céleri-rave vinaigrette

Curry de porc

Frites

Produit Laitier

Dessert pommes-cassis

## JEUDI

Carottes râpées aux raisins

Paleron boeuf façon pot-au-feu

Pommes de terre pot-au-feu

Bio edam

Crème vanille

## VENDREDI

Terrine de campagne

Couscous de poisson

Semoule

Saint paulin

Fruit de saison



SEMAINE 2

# LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



du

9-mars

au

13-mars

## LUNDI

Céleri rémoulade

Rôti de veau au jus à l'estragon

Riz créole

Gouda bio

Lait gélifié arôme vanille

## MARDI

Salade coleslaw

Steak végétal

Boulghour

Yaourt nature

Compote de pommes

## MERCREDI

Salade verte aux lardons et croutons

Émincé de volaille sauce crème

Chou-fleur béchamel

Munster

Mousse chocolat

## JEUDI

Macédoine de légumes

Jambon braisé

Potatoes

Brie

Kiwi

## VENDREDI

Salade iceberg au fromage de chèvre

Filet de poisson

Julienne de légumes

Samos

Madeleine crème anglaise



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3

du

16-mars

au

20-mars

## LUNDI

Endives, mâche, betteraves et noix

Filet de dinde

Riz aux champignons

camembert

Yaourt aux fruits

## MARDI

Potage de légumes

Pizza fromage

Salade verte

Bio petit suisse

Fruit de saison

## MERCREDI

Taboulé aux légumes frais

Steak haché

Haricots beurre

Tomme grise

Fruit frais

## JEUDI

Chou blanc à la ciboulette vinaigrette

Tagliatelles carbonara

Petit moule ail et fines herbes

Abricots au sirop

## VENDREDI

Céleri-rave vinaigrette

Colin d'alaska sauce à l'aneth

Blé créole

Vache picon

Fromage blanc à la grenadine



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4

du

23-mars

au

27-mars

## LUNDI

Radis à la crème de ciboulette

Chipolatas

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Entremet pistache

## MARDI

Salade iceberg au fromage

Cocotte lentilles à l'Indienne Plat  
complet végétarien

\*\*\*\*

Bio edam

Compote de pommes sans sucre  
ajouté

## MERCREDI

Betteraves cuites en salade

rôti de dinde sauce grand-mère

Riz créole

Coulommier

Fruit de saison

## JEUDI

Animation

## VENDREDI

Salade torti couleur mayonnaise

Filet de lieu noir sauce dieppoise

Epinards à la crème

Fromage tendre carré

Salade de fruits frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

30-mars

au

3-avr.

## LUNDI

Cœurs de palmier au maïs

Palette de porc à la moutarde

Lentilles

Camembert

Fruit de saison

## MARDI

Salade d'endives

Curry de légumes et haricots au lait  
de coco + boulgour Plat complet

\*\*\*\*

Bio vache qui rit

Beignet aux pommes

## MERCREDI

Céleri-rave rémoulade

Pilon de poulet

Poêlée de carottes

Pont l'èvêque

Cookies

## JEUDI

Carottes rapées aux pommes

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage brebiscreme

Yaourt aromatisé

## VENDREDI

Salade de mâche et dès de tomate

Colin d'alaska sauce citron

Coquillettes

Yaourt nature sucre

Dessert pomme ananas



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6

du

6-avr.

au

10-avr.

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Salade pommes de terre persillées vinaigrette	Salade de haricots verts et oeufs mimosa	Salade de mâche aux crevettes	Endives aux noix	Terrine de campagne
Aiguillettes de volaille sauce crème	Bolognaise de lentilles de Léon Plat végétarien	Epaule de veau au romarin	Sauté de porc charcutiere	Cabillaud aux fruits de mer
Jeunes carottes	Spaghetti	Purée	Haricots verts sautés	Poêlée campagnarde
Bio yaourt	Fromage à tartiner	Buche lait mélange	Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Kiwi	Dessert de pommes fraises	Tarte aux pommes	Fruit frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 7

du

13-avr.

au

17-avr.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				
				