















# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 04 au 08 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade de riz à la Parisienne (maïs, tomate, basilic)</b>  <b>Taboulé au boulgour</b> (poivron, tomate et jus de citron)			 <b>Salade coleslaw</b> Céleri rémoulade
 <b>Sauté de porc</b> Charcutière			 <b>Filet de merlu</b> sauce ciboulette	 <b>Sauté de bœuf</b> aux olives
 <b>Filet de lieu</b> Sauce Aurore	<b>Bouchée de blé</b> Et Ketchup du chef			 <b>Œufs durs</b> sauce Mornay
<b>Pommes de terre</b> Campagnardes	 <b>Petits pois</b> braisés		 <b>Pâtes coquillettes</b>	<b>Gratin de brocolis</b> (fromage râpé)
<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature et sucre	<b>Coulommiers</b> Bûchette Mi chèvre		<b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits	
 <b>Orange</b>			 <b>Pomme</b>	<b>Cake au chocolat</b>



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Bleu Blanc Cœur



Viandes Label Rouge































Plat Végétarien



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 11 au 15 Mars 2024



 <b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
 <p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Salade frisée aux oignons frits vinaigrette persil</p>			<p><b>Salade de mâche aux dés d'emmental et aux olives</b></p> <p>Endives aux dés d'emmental aux croûtons </p>	
 <p><b>Parmentier de lentilles</b></p>  	 <p><b>Sauté de dinde Vallée d'Auge</b> </p> <p>(Jus de pommes, crème)</p> <p><b>Bouchée Azuki fromage blanc curry</b></p>		<p><b>Rôti de bœuf sauce Tartare</b></p> <p><b>Omelette nature</b> </p> 	<p><b>Filet de hoki pané et citron</b></p> 
	<p><b>Haricots beurre persillés</b> </p> <p>(CE2)</p>		<p><b>Purée de pommes de terre et potiron</b> </p> 	<p><b>Chou fleur béchamel</b> </p>
<p><b>Fromage fondu Président</b></p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p><b>Fromage frais aux fruits</b></p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>			<p><b>Yaourt nature et sucre</b> </p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>  
	 <p><b>Banane</b></p>		<p><b>Kiwi</b> </p> 	<p><b>Beignets au chocolat</b></p>



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



HVE Haute valeur environnementale



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 18 au 22 Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Céleri rémoulade</b> Batavia et dés de mimolette vinaigrette ciboulette			<div style="text-align: center;"> <p>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</p> </div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="text-align: center;"> <p>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Choucroute</b>            (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)</p> <p>(Choucroute de la mer)            (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</p> </div>	Salade composée (iceberg mais radis)
<b>Bœuf Bourguignon</b>	Steak haché Sauce Marengo (champignons, tomate)			Omelette nature BIO
Emincé de pois sauce Champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)	Steak haché de cabillaud Waterzoi			Epinards BIO béchamel
Pommes Rissolées	Carottes Vichy			Fromage blanc au coulis
	Petit moullée nature Pavé demi sel			Camembert
<b>Flan nappé caramel</b> Flan au chocolat	Banane			Gâteau de Savoie



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



HVE Haute valeur environnementale


















# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 25 au 29 Mars 2024



**MENU 100% CIRCUITS COURTS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 <b>Salade d'endives et croûtons vinaigrette à la pomme</b> Céleri rémoulade			 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>  Chou rouge rouge sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc, échalote)
 <b>Sauté de porc</b> Sauce Lyonnaise	 <b>Pâtes Spirales bolognaise végétarienne</b>		 <b>Filet de lieu Nantua</b> (tomate, crème)	 <b>Poulet rôti au jus</b>
<b>Calamars à la Romaine</b>				<b>Pané de blé fromage épinards</b>
<b>Petits pois à la Paysanne</b>			 <b>Semoule</b>	 <b>Gratin de pommes de terre</b>
 <b>Yaourt nature et sucre</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes		 <b>Cantal Saint Nectaire</b>	
 <b>Kiwi</b>			 <b>Pomme</b>	 <b>Crème dessert au caramel</b> Crème dessert au chocolat



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Bleu Blanc Cœur



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien