



## Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

	Repas local et bas carbone		Repas Asie	
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Friand au fromage Crêpe au fromage	Carottes BIO râpées , Vinaigrette Chiffonnade de salade verte BIO fromagère	Céleri rave sauce rémoulade	Nems à la volaille , Sauce aigre douce	Velouté de brocolis
Sauté de bœuf aux carottes	Omelette BIO à la ciboulette	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc BIO à la crème et carottes	Pêche du jour
Brocolis BIO poêlés	Coquillettes BIO	Petits pois et carottes , Pommes de terre BIO au four	Poêlée chinoise , Nouilles chinoises	Haricots verts BIO à l'ail , Riz pilaf
Fromage blanc à la confiture de fraises	Camembert BIO	Édam	Carré de Ligueil	Buchette de Chèvre
Kiwi BIO Fruit de saison	Compote de <mark>pommes BIO</mark>	Mousse au chocolat du chef	Crème mangue coco	Pomme Fruit de saison







	Carnaval de Nice			
Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Chou blanc râpé , Vinaigrette Laitue à l'emmental , Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons Rillettes de sardines au citron vert	Betteraves BIO mimosa , Vinaigrette	Salade verte maïs emmental , Vinaigrette Pomelos rose , Sucre	Salade de pommes de terre BIO Pâtes tricolores , Sauce cocktail (mayonnaise, concentré de tomate, sauce anglaise, piment et citron)
Jambon braisé	Pilon de poulet texane	Steak haché BIO de bœuf , Sauce poivre	Chili sin carne <mark>pois BIO</mark>	Pêche du jour MSC
Lentilles vertes BIO	Choux fleurs BIO gratinés	Purée de patates douces	Riz créole	Épinards à la crème
Assortiments de fromages	Gouda	Camembert BIO	Vache qui rit	Mimolette
Banane BIO au caramel Poire fondante rôtie aux spéculoos	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature LOCAL Fromage blanc à la confiture de fraises	Kiwi Fruit de saison







Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Salade de perles de pâtes à la mimolette , Vinaigrette Salade mexicaine	Velouté aux carottes BIO	Mousse de foie	Céleri rave BIO sauce rémoulade Radis , Beurre	Salade parisienne , Vinaigrette Effiloché d'endives , Vinaigrette
Sauté de dinde à la crème , Sauce forestière	Lasagnes aux légumes	Pizza reine	Goulasch de bœuf	Pêche du jour
Haricots beurre à l'ail	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Frites fraîches	Gratin de courgettes
Emmental BIO	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Gouda BIO	Verre de <mark>lait BIO</mark>
Pomme BIO Fruit de saison	Poire BIO au chocolat Compote de pommes, abricots	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Quatre quart





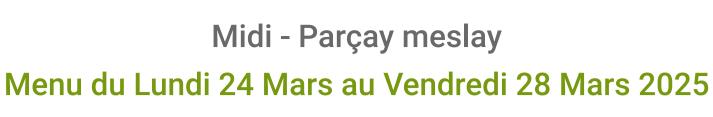


## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

			Journée internationale sans viande	
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Salade piémontaise Taboulé à l'africaine	Pomelos rose , Sucre dose Effiloché d'endives , Vinaigrette	Radis roses râpés , Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette Chou rouge , Vinaigrette	Potage butternut et mimolette
Waterzooï de colin MSC	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde	Saucisse fumée	Frittata pommes de terre et oignons	Blanquette de veau
Haricots verts BIO à l'ail	Brocolis BIO poêlés	Petits pois au jus	Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Riz BIO pilaf
Suisse sucré	Camembert BIO	Emmental BIO	Bûchette au lait mélange	Tomme blanche
Banane BIO au chocolat Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	Crème dessert pralinée du chef	Compote de <mark>pommes BIO</mark> du chef Cocktail de fruits	Salade de fruits du chef Fruit de saison







	Repas BIO et bas carbone			menu tout bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Coleslaw BIO Céleri rave râpé , Sauce fromage blanc ciboulette	Œuf dur BIO mayonnaise	Salade de maïs et radis	Concombres BIO , Vinaigrette Salade verte , Champignons à la crème	Cake de <mark>lentilles BIO</mark> et légumes Feuilleté au fromage
Filet de colin MSC à la bordelaise	Mac and cheese à l' <mark>emmental</mark> BIO	Rôti de porc	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Steak haché BIO de bœuf
Purée de brocolis BIO		Carottes BIO braisées , Panais rôtis	Potatoes au paprika	Choux fleurs BIO gratinés
Saint Paulin	Chanteneige BIO	Assortiments de fromages	Bûchette au lait mélange	Verre de <mark>lait BIO</mark>
Liégeois au chocolat du chef Crème Caramel du chef	Pomme BIO Fruit de saison	Tarte au citron du chef	Compote de pomme et kiwi	Banane BIO Fruit BIO de saison







	Poisson d'avril !		
Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril
Taboulé Quinoa façon taboulé libanais	Mousse de <mark>Betteraves BIO</mark> Rillettes de colin et saumon MSC à l'aneth	Chiffonnade de <mark>salade verte BIO</mark> , Concombre (sauce à associer) , Tomate , Vinaigrette	Carottes BIO râpées au citron Chou rouge , Vinaigrette
Sauté de poulet , Sauce estragon	Colin MSC pané	Boulettes au veau , Sauce tomate	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic
Petits pois BIO au jus	Purée de courgettes BIO	Flageolets à l'ail	Salade verte , Vinaigrette
Brie		Saint Paulin	Verre de <mark>lait BIO</mark>
Banane BIO Fruit de saison	Oeuf au plat et ses frites	Flan nappé caramel	Cookie du chef





## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Macédoine mimosa	Radis , Beurre	Salade de <mark>haricots verts Bio</mark> , Vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Saucisson à l'ail
Parmentier aux légumes et fromage	Rougail de saucisses fumées	Boulettes au <mark>bœuf BIO</mark> et aux épices	Wrap de poulet tex mex	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette	Riz BIO pilaf	Semoule BIO	Bâtonnets de carottes , Bâtonnets de concombres	Coquillettes BIO
Bûchette au lait mélange	Fromage	Fromage blanc BIO	Emmental BIO	Camembert BIO
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit BIO de saison	Donut	Compote pommes fraises







## Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Baguette façon pizza du chef	Coleslaw	Salade de torsades Bio au pesto	Betteraves BIO , Vinaigrette	Radis , Beurre
Boulettes aux lentilles vertes BIO , Sauce tomate	Jambon blanc	Sauté de dinde	Lasagne Bolognaise du chef au boeuf BIO	Pêche du jour , Sauce à la crevette
Choux-fleurs rôti	Pommes noisettes	Poêlée de légumes d'Hiver	Salade verte , Vinaigrette	Courgettes BIO braisées
Suisse sucré	Tomme noire	Fromage blanc nature	Bûchette au lait mélange	Fromage
Banane BIO	Pomme BIO au four	Crème aux œufs	Fruit de saison	Gâteau moelleux au citron

