



JOUR SEMAINE	Semaine 10 6 au 10 mars 2023	Semaine 11 13 au 17 mars 2023	Semaine 12 20 au 24 mars 2023	Semaine 13 27 au 31 mars 2023	Semaine 14 3 au 7 avril 2023	Semaine 15 10 au 14 avril 2023	Semaine 16 17 au 21 avril 2023	Semaine 17 24 au 28 avril 2023	Semaine 18 1 au 5 mai 2023	
LUNDI	Potage de légumes variés BIO	Salade de radis	REPAS VEGETARIEN Salade verte	Salade de betteraves rouges à la menthe	REPAS VEGETARIEN Salade verte		Salade de radis	Salade de haricots verts		
	Pâtes carbonara à la volaille	Escalope de poulet au jus	Tortellinis tricolores aux 3 fromages AOP	Filet de colin meunière, sauce tartare	Gratin dauphinois végétarien aux légumes au fromage à tartiflette		Gratin de pâtes aux légumes printaniers et dés de jambon	Filet de colin meunière, sauce rémoulade		
	Yaourt aromatisé	Riz façon paëlla	sauce champignons	Purée pommes de terre, brocolis	Yaourt sucré BIO		Tomme BIO	Petits pois carottes		Saint Nectaire à la coupe
	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tomme de Pyrénées	Brie	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de fruits BIO		
	Pâtes carbonara végétarienne	Paëlla végétarienne aux boulettes de soja		Beignet de légumes			Gratin à la volaille	Gratin de pâtes aux légumes printaniers et fromage		Nuggets de blé, sauce rémoulade
MARDI	Chou rouge râpé BIO aux pommes	 Gaspacho	Céleri rémoulade	Salade de radis râpés	Potage de carottes	REPAS VEGETARIEN Salade de chou blanc au cumin	Duo de choux	Cœur de laitue	MENU DES ENFANTS 	
	Mijoté de bœuf (local) sauce piquante	Rôti de porc à la provençale	Ragoût de veau à l'aneth	Emincé de volaille à la crème	Filet de poisson à la moutarde	Tortellinis aux légumes	Bœuf stroganoff	Jambon VPF de qualité supérieure		
	Printanière de légumes	Boullgour et navets	Spaetzles et brunoise de légumes	Poêlée de carottes BIO	Pâtes et épinards BIO	sauce tomate	Chou-fleur persillé	Coquillettes et épinards BIO à la crème		
	Emmental à la coupe	Carré de l'Est	Bleuet des prairies	Vache qui rit	Cantadou	Emmental râpé	Chanteneige BIO	Yaourt aromatisé		
	Donut	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage frais à la pulpe de fruits	Eclair au chocolat	Tarte aux pommes		
Falafels sauce piquante	Rôti de volaille à la provençale	Quenelles natures sauce à l'aneth	Saucisse végétale	Œufs durs à la moutarde		Quenelles natures en sauce	Jambon de volaille	Œufs brouillés		
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves au maïs	Macédoine de légumes	Potage de légumes BIO	Salade coleslaw BIO	Salade de chou rouge au vinaigre de framboise	Macédoine de légumes rémoulade	Salade de champignons	Salade de betteraves rouges au basilic	Salade de carottes cuites à la marocaine	
	Palet végétarien à l'italienne	Poêlée de colin doré au beurre	Kassler et condiment	Boulettes d'agneau sauce aux airelles	Rôti de porc sauce fromagère	Sauté de porc aux champignons	Filet de poisson, sauce citron	Bœuf (local) aux carottes	Sauté de porc aux champignons	
	Riz crémeux et haricots verts	Purée patates douces BIO	Pommes de terre et choucroute	Pâtes et navets braisés	Cœur de blé et carottes au miel	Boullgour et brocolis à la béchamel	Riz et haricots verts	Purée de pommes de terre	Légumes BIO	
	Fourme d'Ambert AOP	Ribeauvierre	Rondelé ail et fines herbes	Mimolette à la coupe	Petit suisse aromatisé BIO	Coulommiers à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Crème dessert	Fripon	
	Compote BIO	Liégeois	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Fruit de saison	Banane BIO	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	
	Crêpe aux champignons	Jambon de volaille	Boulettes de lentilles jaunes sauce aux airelles	Rôti de volaille sauce fromagère	Sauté de volaille aux champignons	Sauté de volaille aux champignons	Boulettes de lentilles jaunes en sauce	Sauté de volaille aux champignons	Parmentier végétarien	
JEUDI	Salade composée aux endives	REPAS VEGETARIEN Velouté de poireaux	Salade de carottes (local) à la ciboulette	REPAS VEGETARIEN Salade de blé	 REPAS DE PAQUES	Salade de betterave rouge au basilic	Œuf mayonnaise	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri	Salade verte BIO	
	Wings de poulet au jus	Œufs brouillés aux herbes	Filet de colin MSC basquaise	Omelette au thym		Mijotée de veau sauce chasseur	Pilons de poulets jus aux épices	Chili végétarien aux légumes et haricots rouges	Cassolette océane aux petits légumes	
	Potatoes et poêlée de légumes	Patatas bravas	Blé et salsifis aux herbes	Riz et ratatouille		Semoule et fondue de poireaux	Blé et légumes de ratatouille	Riz	Spaetzle	
	Gouda BIO	Petit suisse sucré	Saint Paulin	Brie à la coupe BIO		Saint Paulin BIO	Brie	Vache qui rit BIO	Cantal à la coupe	
	Crème dessert saveur chocolat	Clémentine BIO	Crème dessert saveur vanille BIO	Salade de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Compote de fruits	Flan chocolat
Raviolis aux légumes		Gnocchis sauce basquaise			Palet de légumes	Falafels menthe et coriandre		Dhal de lentilles		
VENDREDI	Salade de céleri aux raisins secs	Coleslaw	Salade de panais râpé	MENU DES ENFANTS 	 Chocolat dans tous ses états	Salade de carottes persillées	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO aux dés de fromage	Cervelas, cornichons	Salade de chou	
	Filet de lieu pané, citron	Sauté de poulet BIO antillais (oignons et ananas)	Merguez			Parmentier de poisson à la purée BIO	Omelette à la tomate	Escalope de volaille jus au safran	Emincé de bœuf au thym	
	Purée pommes de terre, carottes BIO	Poêlée de légumes printaniers	Semoule et légumes de couscous			Petit suisse sucré	Pommes de terre sautées et julienne de légumes	Pâtes et céleri braisé	Cœur de blé et haricots verts aux petits oignons	
	Fromage blanc sucré	Munster à la coupe	Yaourt sucré BIO			Tarte au chocolat	Petit suisse aromatisé	Fourme d'Ambert à la coupe	Petit suisse sucré BIO	
	Poire	Pastei de Nata	Fruit de saison			Parmentier végétarien	Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	
Feuilleté au fromage	Nuggets de fromage	Saucisse végétale				Crudité du chef	Quiche aux légumes	Falafels au thym		



* Alternative sans viande
 Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), MSC (poisson issu d'une pêche durable)