

# Menus du 17 février au 21 février

Bon appétit

## LUNDI

Salade coleslaw BIO



Filet de poulet façon  
viennoise  
Végt : filet de poisson  
meunière

Petits pois BIO  
et pomme de terre



Fruit de saison

## MARDI

Macédoine de légumes

Sauté de dinde à la  
catalane  
Végt : Sauté végétal

Riz BIO au curry



Vache qui rit BIO



Tartelette portugaise  
«pasteis de nata»

## MERCREDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise  
Végt : sauce petits légumes  
et tomate

Penne BIO de chez  
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Crème dessert  
chocolat

## JEUDI

MENU VEGETARIEN

Taboulé aux légumes frais  
(Semoule BIO)



Crispi Dor au fromage

Chou-fleur BIO  
à la crème



Fruit de saison

## VENDREDI

Potage de légumes BIO



Filet de poisson  
à la crème

Blé au beurre et tomate

Croc-lait BIO



Yaourt  
fruits mixés

# Menus du 24 février au 28 février

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO  
au Bibeleskas



Tortellini ricotta  
et épinard

Sauce crème

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

## MARDI

Œuf dur BIO



Boulettes d'agneau  
Végt : boulettes végétales

Riz BIO tandoori  
et céleri rave



Muffin  
chocolat

## MERCREDI

Potage de légumes maison  
BIO



Sauté de dinde à la  
moutarde à l'ancienne  
Végt : émincé végétal

Gnocchi

Tome BIO



Pêche au sirop

## JEUDI

Salade de mâche

Fricassée de poissons  
aux champignons

Pomme de terre  
et potimarron BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

## VENDREDI

Salade carottes BIO



Steak haché de boeuf  
végt : steak végétal

Coquillettes BIO  
de chez «Valfleuri»



Flan chocolat

# Menus du 3 mars au 7 mars

Bon appétit

## LUNDI

Céliéri rave BIO  
à l'ananas



Saucisse fumée d'Alsace  
s/p: et végétal : aiguillettes de  
blé et carottes

Lentilles BIO et ses  
petits légumes



Fruit de saison

## MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de perles  
(petites pâtes rondes)

Pané de blé  
fromage et épinards

Carottes BIO  
à la crème



Edam BIO



Beignet au chocolat  
« Mardi-Gras »

## MERCREDI

Salade de chou rouge BIO  
au vinaigre de pomme



Poulet basquaise  
Végt : filet de poisson sauce  
basquaise

Polenta crémeuse

Coulommiers  
BIO



Petit suisse  
nature

## JEUDI

Salade verte

Lasagne de boeuf maison (à  
base de bœuf haché BIO)  
Végt : lasagne de légumes et  
pois chiches



Yaourt BIO



## VENDREDI

Potage de légumes  
BIO



Filet de poisson  
sauce à la tomate

Pomme de terre rôtie  
au paprika et herbes de  
provence

Gouda BIO



Fruit de saison

# Menus du 10 mars au 14 mars

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Salade de pomme de terre et maïs

Crispidor au fromage

Petits pois et carottes BIO



Fruit de saison BIO



## MARDI

Carottes BIO à l'orange



Emincé de boeuf aux petites légumes  
Végt : blanquette de poissons

Riz BIO à la tomate et curcuma



St Bricet

Compote de fruits BIO



## MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Croque-Monsieur maison  
s/p et végt : Croque au fromage

Salade fraîcheur

Fromage blanc

## JEUDI

Méli mélo de salades

Knack du «Val d'Argent»  
s/p et végt: saucisse végétale

Choucroute

Pomme de terre vapeur

Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



## VENDREDI

Radis beurre

Sauté de dinde à la provençale  
Végt : quenelle de brochet sauce provençale

Semoule BIO à la cannelle



Saint Paulin BIO



Crème dessert caramel

# Menus du 17 mars au 21 mars

Bon appétit

## LUNDI

Emincé de chou blanc BIO  
au curry



Boulettes de Bœuf  
Végt : Boulettes végétales

Poêlée de céréales

Crème dessert  
chocolat BIO



## MARDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles  
Bio



Croq au fromage

Purée de potiron au beurre

Camembert BIO



Fruit de saison

## MERCREDI

Potage de légumes BIO



Poêlée de truite saumonée  
et poisson blanc

Ecrasé de butternut et  
pomme de terre

Rondelé nature BIO



Petit filou aux fruits

## JEUDI

Céleri rave BIO  
mayonnaise



Tomate farcie  
Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO (pâtes de  
chez «Valfleuri»



Fruit de saison

## VENDREDI

Salade de panais et carottes  
BIO



Sauté de porc à l'ananas  
s/p et végt: omelette  
ratatouille

Riz pilaf BIO



Six de savoie

Donut's

# Menus du 24 mars au 28 mars

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Betteraves BIO  
à la moutarde à l'ancienne



Raviolis frais ricotta  
et épinards

Sauce Aurora

Fromage râpé

Compote de fruits  
BIO



## MARDI

Taboulé semoule  
et quinoa BIO  
aux légumes frais



Steak haché de boeuf  
Végt : steak végétal

Carottes BIO et pomme de  
terre à la crème



Saint Bricet

Fruit de saison

## MERCREDI

Salade de radis et maïs BIO



Pizza maison tomate et  
mozzarella Cosset

Salade verte

Yaourt vanille Bourbon  
BIO



## JEUDI

Salade Coleslaw BIO



Filet de poisson  
au citron

Blé à la tomate

Kiri BIO



Eclair chocolat

## VENDREDI

Macédoine au citron

Sauce bolognaise Bio  
Végt : sauce végétale Bio



Penne Bio  
« Valfleuri »



Fruit  
de saison