



LUNDI
02/03



Velouté de légumes

Risotto aux petits pois

Fromage
Fruit de saison

MARDI
03/03

Pamplémousse

Chipolatas
Lentilles

Tarte aux pommes

JEUDI
05/03

Salade de
thon/maïs/emmental

Rôti de porc
Purée de patate douce

Entremet maison

VENDREDI
06/03

Carottes râpées

Cabillaud en sauce
Julienne de légumes

Semoule au lait



LUNDI
09/03

Velouté de légumes

Escalope milanaise
Pâtes aux dés de
tomates

Yaourt bio

MARDI
10/03



Céleri

Coucou végétarien
Salade

Fromage
Compote

JEUDI
12/03

Rillettes Sarthoise

Poisson frais de la marée
Sauté de carottes

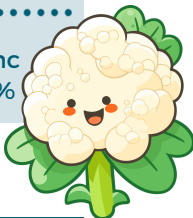
Fruit de saison

VENDREDI
13/03

Salade de perles/surimi

Blanc de poulet
Gratin de chou-fleur

Fromage blanc
Confiture 28%



LUNDI
16/03

Macédoine

Boudin blanc
Frites de patate douce

Fruit de saison

MARDI
17/03



Velouté de légumes

Riz cantonais

Riz au lait

JEUDI
19/03

Carottes râpées

Raviolis

Fromage
Ile flottante

VENDREDI
20/03

Taboulé

Poisson frais de la marée
Purée verte

Compote



Bon appétit !!





LUNDI
23 / 03

Pamplemousse

Pizza
jambon/champignons/
mozzarella

Tiramisu maison

MARDI
24 / 03



Betteraves

Cordon bleu végété
Petits pois carottes

Fruit de saison

JEUDI
26 / 03

Carottes râpées

Beignet de calamar
Pôlée de légumes

Yaourt bio

VENDREDI
27 / 03

Velouté à la tomate

Émincé de poulet au curry
Coquillettes

Crème caramel maison

LUNDI
30 / 03

Radis beurre

Émincé de bœuf
Carottes

Yaourt au chocolat

MARDI
31 / 03

Rillettes de thon

Blanc de poulet
Frites

Mousse aux fruits

JEUDI
02 / 04

Velouté de légumes

Poisson frais de la mer
Gratin de quinoa et épinard
ail et fines herbes

Fromage
Fruit de saison

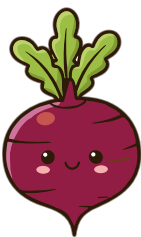
VENDREDI
03 / 04



Betteraves vinaigrette

Lasagne végété

Gâteau au chocolat



LUNDI
06 / 04

Lundi de Pâques

Férié



MARDI
07 / 04

Taboulé

Poisson meunière
Haricots verts

Tome
Compote

JEUDI
09 / 04

Rillettes de sardines

Tagliatelles
carbonara

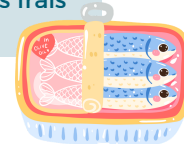
Pâtisserie fraîche

VENDREDI
10 / 04

Saucisson à l'ail

Émincé de dinde à la
crème
Épinard

Salade de fruits frais



Nota :

*Le fait maison est privilégié, nos agents cuisinent avec des produits frais, locaux et bio autant que possible.

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits, des livraisons et de la gestion des stocks.

*Les goûters sont élaborés en fonction des stocks et du nombre d'enfants accueillis.

Origine des produits :

Porc : Ferme des Jenvries- Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults

Bœuf : La ferme des Jenvries- Souillé

Poisson frais BIO : La pêche en Poche- Longnes

Légumes : Ferme de la Muzerie (production Bio) et Le Petit Potager

Épicerie : Épisaveurs et Les Joyeux - Joué l'Abbé

Pain et pâtisseries fraîches : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon

Confiture : Conserverie 28% - Joué l'Abbé

Laitages BIO : Gaec Bio Avenir - Spay

Laitages et autres produits frais et surgelés : Pomona Passion Froid

Vacances de
printemps

