

# Menus du 9 février au 13 février

Bon appétit

## LUNDI

Betteraves Bio à la moutarde ancienne



Emincé de dinde  
Végt: Galette de quinoa

Coquillettes  
de chez « Valfleuri »

Brie BIO



Fruit de saison

## MARDI

Salade de chou blanc  
BIO



Schiffala du « Val d' Argent »  
s/p et Végt : Crêpe fromage

Lentilles BIO



Yaourt BIO



## MERCREDI

Pâté en croûte  
Végt et s/p : oeuf dur

Quenelle de brochet  
sauce bisque  
de homard

Poêlée de céréales  
(riz et semoule BIO)



Kiri BIO



Flan caramel  
« Ferme Adam »

## JEUDI

### MENU VEGETARIEN

Potage de légumes Bio



Crispi Dor  
au fromage

Chou-fleur BIO  
à la crème



Fruit de saison

## VENDREDI

Carottes râpées  
BIO



Hachis parmentier maison  
(égrené boeuf BIO)  
Végt : Parmentier végétal  
et légumes



Purée

Ortolan BIO



Tarte  
aux pommes

# Menus du 16 février au 20 février

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Salade coleslaw  
Bio



Lasagne de légumes  
BIO et légumineuse  
Maison



Fruit de saison

## MARDI

### MARDI

Macédoine de légumes

Sauté de dinde à la  
catalane

Végt : Sauté végétal

Riz BIO au curry



Vache qui rit BIO



Beignet pomme  
« Mardi-Gras »

## MERCREDI

### MERCREDI

Potage de légumes  
BIO

Filet de poissons  
à la crème

Blé au beurre et tomate



Croc -lait  
Bio



Crème dessert  
chocolat

## JEUDI

Taboulé aux légumes frais  
(semoule Bio)



Filet de poulet façon  
viennoise

Végt : filet de poisson  
meunière

Petits pois BIO  
et pomme de terre



Fruit de saison

## VENDREDI

Potage de légumes BIO



Sauce bolognaise

Végt : sauce petits légumes et  
tomate

Penne Bio  
de chez « Valfleuri »



Emmental râpé  
Bio



Petit filou  
aux fruits



# Menus du 23 février au 27 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



Chausson  
aux pommes

## MERCREDI

Potage de légumes maison  
BIO



Emincé de poulet 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

Potage de légumes  
Bio



Steak haché de boeuf  
végt : steak végétal

Coquillettes BIO  
de chez «Valfleur»



Flan chocolat  
«Ferme Adam»

# Menus du 2 mars au 6 mars

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO  
à l'ananas



Omelette

Lentilles BIO et ses  
petits légumes



Edam Bio



Fruit de saison

## MARDI

Salade de perles  
(petites pâtes rondes)



Escalope viennoise  
Végt : Pané de blé fromage

Carottes BIO  
à la crème

Tartelette portugaise  
« pasteis de nata »

## MERCREDI

Potage de légumes  
BIO



Filet de poisson  
sauce à la tomate

Polenta crémeuse

Coulommiers  
BIO



Yaourt  
« Ferme Adam »

## JEUDI

Salade verte  
BIO



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



Fruit  
de saison

## VENDREDI

Potage de légumes  
BIO



Poulet basquaise  
Végt : sauté végétal sauce  
basquaise

Pomme de terre rôtie  
au paprika et herbes de  
Provence

Gouda  
BIO



Velouté fruix

# Menus du 9 mars au 13 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 BIO



## 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



Yaourt fraise «Ferme Adam»

# Menus du 16 mars au 20 mars

Bon appétit

## LUNDI

Emincé de chou blanc BIO  
au curry



Boulettes de Bœuf  
Végt :Boulettes végétales

Poêlée de céréales  
BIO



Crème dessert  
chocolat

## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Salade de panais et  
carottes Bio



Croq 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

## VENDREDI

Potage de légumes  
BIO



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

Riz pilaf BIO



Six de savoie

Donut's

## JEUDI

Céleri rave BIO  
mayonnaise



Tomate farcie

Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO (pâtes de  
chez «Valfleur»)



Fruit de saison

# Menus du 23 mars au 27 mars

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Betteraves  
au fromage blanc Bio



Steak végétal  
à la provençale

Semoule Bio



Compote de fruits  
BIO



## MERCREDI

Salade de radis  
et maïs BIO



Pizza maison tomate et  
mozzarella Cosset

Salade verte

Fruit de saison  
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 »



Fromage râpé

Fruit  
de saison

# Menus du 30 mars au 3 avril

Bon appétit

## LUNDI

Céleri rave Bio  
au curry



Knack « Val d'Argent »  
S/porc et végét : saucisse  
végétarienne

Pomme vapeur  
Choucroute

Munster

Yaourt Bio



## MARDI

### MENU VÉGÉTARIEN

Pomélos

Sauce aux légumes  
et pois chiche Bio



Coquille Bio  
de chez Valfleuri



Fromage râpé

Fruit de saison

## MERCREDI

Concombre Bio fromage  
blanc à la menthe fraîche



Quenelle de brochet sauce  
bisque de homard

Pomme de terre et  
potimarron Bio au curry



Flan caramel  
« Ferme Adam »

## JEUDI



### ANIMATION DE PAQUES

Jus de fruit BIO  
100% pur jus et sa brochette  
tomate cerise mozzarella

Tajine de poulet à la courge  
et aux épices  
Végét : tajine de poisson

Semoule BIO

Cake chocolat et banane  
maison  
Chocolat de Pâques

## VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

# Menus du 6 avril au 10 avril

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

Salade verte  
Bio



Filet de poisson  
pané

Carottes, panais  
et pomme de terre  
à la crème fraîche

Compote de fruits Bio



MERCREDI

Œuf dur

Tomate farcie  
Végt : tomate farcie aux  
légumes

Blé Bio



St Paulin Bio



Fruit  
de saison

JEUDI

Concombre BIO



Bouchée à la reine  
Végt : bouchée quenelle  
brochet

Riz Bio



Liégeois vanille  
caramel

VENDREDI

Macédoine  
mayonnaise

Colombo de porc  
s/porc et végt : sauté végétal  
à la tomate

Pomme de terre  
paprika et romarin

Ortolan Bio



Fruit  
de saison Bio



# Menus du 13 avril au 17 avril

## LUNDI

Salade verte Bio



Lasagne de bœuf  
Bio

Végt : lasagne  
végétarienne

Fruit de saison

## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Salade coleslaw BIO



Pané du fromager  
Bio



Purée de potiron  
à la crème fraîche

Pastel de nata

## MERCREDI

Radis et son beurre

Sauté de dinde  
sauce champignons

Végt : Boulettes pois chiche

Semoule Bio  
et ses petits légumes



Mini cabrette BIO



Fromage  
Blanc aux fruits

## JEUDI

Salade de perles au thon  
et maïs BIO



Filet meunière

Haricots verts BIO



Bibeleskas  
« ferme Adam »

Crème dessert chocolat

## VENDREDI

Tomate vinaigrette

Boulette d'agneau et ses  
légumes

Végt : boulettes végétales

Riz Bio  
et courgettes



Vache qui rit BIO



Fruit de saison

# Menus du 20 avril au 24 avril

Bon appétit

## LUNDI

Méli mélo de salades

Filet poisson  
pané

Chou-fleur BIO à la crème  
fraîche et pomme de terre



Compote de pomme  
BIO



## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Tortellini 3 couleurs  
au fromage

Sauce crème de  
champignons

Fromage râpé BIO



Fruit de saison

## MERCREDI

Melon

Wings de poulet  
Végt : pané blé  
tomate et mozzarella

Ecrasé de panais BIO et  
pomme de terre au beurre



Eclair vanille

## VENDREDI

Carottes râpées BIO  
au citron



Sauté de volaille à la  
moutarde à l'ancienne  
Végt : sauté de poissons

Blé à la provençale  
Bio



Croc lait BIO



Liegeois chocolat

## JEUDI

Tomate Bio



Emincé de bœuf au paprika  
Végt : émincé végétal

Torsade  
de chez « Valfleuri »

Rondelé nature Bio



Fruit de saison

# Menus du 27 avril au 01 mai

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Steak haché végétal

Penne BIO  
de chez «Valfleur»



Fromage blanc

## MARDI

Melon

Boulettes de bœuf au paprika  
Végt : boulettes végétales

Purée crécy Bio à la crème  
fraîche



St Paulin Bio



Fruit de saison

## MERCREDI

Salade de concombre BIO  
et radis



Emincé de dinde à la  
catalane  
Végt : Omelette

Pomme de terre sautée

Chanteneige BIO



Chausson  
aux pommes

## JEUDI

### ANIMATION REUNION

Salade de chou chinois et  
maïs BIO



Rougail de saucisse  
s/p et végt : rougail de  
légumes et émincé végétal

Riz thaï

Camembert BIO



Salade de fruits frais

## VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

# Menus du 4 mai au 8 mai

Bon appétit

## LUNDI

Céleri rave au citron  
et maïs BIO



Filet de poisson pané

Petits pois BIO  
et sa brunoise de patate  
douce



Yaourt BIO



## MARDI

Melon jaune

Hachis parmentier  
maison  
(Égrené boeuf BIO)  
Végt : hachis égréné pois  
chiche



Purée

Fromage à tartiner  
ail et fines herbes  
de la «Ferme Adam»

Compote de fruits BIO  
et sa meringue de chez  
«Albisser»



## MERCREDI

Radis

Sauté de dinde aux légumes  
de saison  
Végt : quenelle de brochet

Coquillette Bio  
de chez » Valfleurie »



Tome Bio



Fruit de saison

## JEUDI

MENU VEGETARIEN

Concombre Bio  
à la menthe



Tomate farcie végétale  
sauce à la tomate



Riz Bio



Carré frais Bio

Beignet  
framboise

## VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

# Menus du 11 mai au 15 mai

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Salade verte

Escalope panée blé au fromage

Purée de carottes Bio



Rondelé nature Bio



Fruit de saison

## MARDI

Concombre et maïs BIO



Lasagne de poissons maison à base de légumes frais BIO



Flan caramel « Ferme Adam »

## MERCREDI

Tomate BIO basilic et mozzarella



Cheeseburger Maison  
Végt : cheeseburger végétarien

Pomme de terre rôtie au paprika

Fruit de saison BIO



## JEUDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

## VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

# Menus du 18 mai au 22 mai

Bon appétit

## LUNDI

Salade de pomme de terre et ses légumes de saison

Filet meunière

Haricots verts Bio  
Sauce à la crème



Ortolan Bio



Fruit de saison

## MARDI

Tomate et maïs Bio



Emincé de dinde à la provençale  
Végt : émincé végétal

Riz Bio à la tomate et paprika



Fromage blanc aux fruits

## MERCREDI

Macédoine mayonnaise

Couscous au poulet  
Végt : boulettes aux légumes et tomate

Semoule BIO



Légumes couscous frais

Rondelé nature Bio



Fruit de saison

## JEUDI

Concombre BIO  
sauce bulgare



Sauce bolognaise  
Viande hachée de boeuf BIO  
Végt : sauce tomate et pois chiches



Torsades de chez « Valfleuri »

Emmental râpé BIO



Tartelette portugaise  
Pasteis de nata

## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Melon jaune

Crousty végétal

Carottes Bio et pomme de terre



Flan caramel « Ferme Adam »

# Menus du 25 mai au 29 mai

Bon appétit

LUNDI

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

MARDI

Taboulé BIO  
aux légumes frais



Escalope de poulet panée  
Végt : Crispid'Or fromage

Purée Crécy Bio



Vache qui rit BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Salade de tomates  
BIO



Steak haché de boeuf  
Végt : steak végétal

Penne BIO  
de chez «Valfleur»



Flan chocolat

JEUDI

Radis beurre

Filet de poisson  
sauce aux poivrons

Courgettes Bio et pomme  
de terre à l'huile d'olive et  
romarin



Camembert BIO



Cake au citron maison

VENDREDI

Melon jaune

Boulettes d'agneau  
Végt : boulettes végétale et  
légumes

Semoule Bio et sa brunoise  
de légumes



Croc lait BIO



Crème dessert vanille

# Menus du 01 juin au 5 juin

Bon appétit

## LUNDI

Œuf dur et sa sauce cocktail

Quenelle de brochet sauce à la tomate et basilic

Torsade Bio de chez « Valfleuri »



St Paulin Bio



Fruit de saison BIO



## MARDI

Carottes râpées Bio



Emincé de porc aux pousses de soja  
s/porc et végét : Emincé végétal sauce petits légumes

Pomme de terre vapeur

Chanteneige Bio



Yaourt de la « Ferme Adam

## MERCREDI

### MENU VEGETARIEN

Concombre BIO



Pané de blé épinards et fromage

Carottes Bio et pomme de terre



Tiramisu maison à la pêche

## VENDREDI

Melon Charentais

Tomate farcie de bœuf  
Végt : tomate farcie végétale

Riz Bio au curcuma aux petits légumes



Brie BIO



Fromage blanc

## JEUDI

Salade verte BIO



Tajine de poulet aux courgettes et olives  
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO aux raisins



Fruit de saison



# Menus du 8 juin au 12 juin

Bon appétit

## LUNDI

Salade de radis  
et maïs Bio



Sauté de porc à la moutarde à  
l'ancienne  
s/porc et végét :  
quenelle de brochet

Purée de pomme de terre

Kiri BIO



Fruit de saison

## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Céleri rave Bio  
au curry



Omelette sauce à la  
provençale

Courgettes et pomme de  
terre au paprika

Tome Bio



Compote  
de fruits Bio



## MERCREDI

Tomate et basilic  
BIO



Filet de poisson  
sauce au citron et sa julienne  
de légumes

Poêlée de céréales Bio



Tarte  
flan pâtissier

## VENDREDI

Melon

Emincé de volaille au curry et  
ananas

Végét : filet de poisson au  
curry et ananas

Blé Bio  
aux légumes



Yaourt  
vanille Bourbon Bio



## JEUDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise  
Végét : sauce tomate et  
légumes

Coquillettes BIO  
de chez «Valfleuri»



Fromage râpé BIO



Fruit de saison

