

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

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

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 «Valfleuri»



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 boeuf 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 fruits

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

JEUDI

Céleri rave BIO
mayonnaise



Tomate farcie
Végt : tomate farcie végétale

Coquillettes BIO (pâtes de
chez «Valfleuri»



Fruit de saison

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

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



MARDI

Taboulé semoule
et quinoa BIO
aux légumes frais



Escalope viennoise
Végt : crousty végétal

Carottes BIO et pomme de
terre à la crème



Saint Bricet

Yaourt vanille
Bourbon 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

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

Pomelos

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
Végt : tajine de poisson

Semoule BIO

Cake chocolat et banane
maison
Chocolat de Pâques

VENDREDI

FERIE

FERIE

FERIE

Menus du 6 avril au 10 avril

Bon appétit

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

Bon appétit

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

JEUDI

Tomate Bio



Emincé de bœuf au paprika
Végt : émincé végétal

Torsade
de chez « Valfleuri »

Rondelé nature Bio



Fruit de saison

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

Menus du 27 avril au 01 mai

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Steak haché végétal

Penne BIO
de chez «Valfleuri»



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 égrené 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

Coquille Bio
de chez « Valfleuri »



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 «Valfleuri»



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

JEUDI

Salade verte BIO



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

Semoule BIO aux raisins



Fruit de saison

VENDREDI

Melon Charentais

Tomate farcie de bœuf
Végt : tomate farcie végétale

Riz Bio au curcuma aux petits légumes



Brie BIO



Fromage blanc

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 végétal :
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

JEUDI

Meli mélo de salades

Sauce bolognaise
Végétal : sauce tomate et
légumes

Coquillettes BIO
de chez «Valfleuri»



Fromage râpé BIO



Fruit de saison

VENDREDI

Melon

Emincé de volaille au curry et
ananas
Végétal : filet de poisson au
curry et ananas

Blé Bio
aux légumes



Yaourt
vanille Bourbon Bio

