




Menus communs 2025 / 4 composantes


Du 03 au 07 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Chou chinois	ANIMATION CARNAVAL Salade verte mimolette	Soupe tomate vermicelle
Plat protidique 	Merlu a la bretonne (Crème fraîche/champignons Poireaux)	Parmentier de volaille kebab et purée de carottes	 Sauté de veau aux champignons	Hot dog saucisse	Omelette
Sa garniture	Riz bio	Salade verte	Semoule	Frites	Epinards et pommes de terre
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Pointe de brie			
Desserts au choix	Ananas	Pomme bicolor	Géliblé saveur chocolat	Donuts DCG	Banane au chocolat

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien


 Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes


Du 10 au 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mache à la betteraves	Taboulé		Coleslaw (Chou /carottes /mayo/ oignons)	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Poulet rôti au jus vf	Sauté de bœuf sauce provençal	 Hoki sauce citron	Jambon	Pennes sauce légumes pois cassé et graine de courges
Sa garniture	Blé sauce tomate	Haricots verts et pommes de terre	Riz et lentille a l'indienne	Purée de patates douce	Emmental râpé 
Produits laitiers au choix			Tomme blanche		
Desserts au choix	Crème dessert chocolat	Fruit	Fruit	Cake nature du chef	Fruit


Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée




Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées Vinaigrette		Chou rouge aux pommes vinaigrette	Salade iceberg	Salade verte au dés d edam vinaigrette
Plat protidique	Dés de colin sauce basilic	Nuggets de blé 	Sauce bolognaise vf et emmental râpé	Roti de bœuf vf 	Couscous végétarien aux cinq légumes 
Sa garniture	Ratatouille et riz bio	Courgettes /pommes de terre	Pennes bio semi complet	Frites	Semoule
Produits laitiers au choix		Yaourt nature sucré			
Desserts au choix	Gélifier saveur vanille	Fruit frais	Compote de fraise Allégée en sucre	Gâteau choco Poire du chef	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée





Halal



Plat végétarien





Produit de la mer durable


Du 17 au 21 mars 2025

Menus communs 2025 / 4 composantes


Du 24 au 28 mars 2025

	Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Cèleri rémoulade		Soupe de légumes
Plat protidique	Dalh de lentille corail 	Poulet vf rôti aux herbes	Roti de porc vf sauce romarin	Haché de veau LR sauce tomate
Sa garniture	Riz bio	Petits pois et pommes de terre	Bouquets de légumes	Coquillettes bio carottes mozzarella /cheddar
Produits laitiers au choix	Mimolette		Fromage blanc	
 Desserts au choix	Fruit frais	Fian DGC	Compote de poire allégée en sucre	Yaourt aromatisé

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte		Radis	Œuf dur Mayonnaise	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Omelette	Roti de dinde a l'estragon	Saucisse de volaille	 Gratin de pdt/épinards fromage à raclette	Colin pané 
Sa garniture	Frites	Printanière	Lentilles mijotées	Salade verte	Haricots verts et pommes de terre
Produits laitiers au choix		Rondelet			
Desserts au choix	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Cake a la fleur d'oranger du chef

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2025 / 4 composantes

Du 07 au 11 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Tomate A l'emmental	Pâté de campagne		Carottes râpées
Plat protidique	Bolognaise vf	 Sauté de bœuf provençal	Clafoutis de pommes de terre douce	Poulet rôti vf sauce tomate	Saumon sauce citron
Sa garniture	Coquille bio	Petits pois et pommes de terre	Cubes de butternut et pommes de terre  mozzarella	Courgettes/ bologour	Riz bio / ratatouille
Produits laitiers au choix	Buche mélangée			Yaourt nature	
Desserts au choix	Fruits frais	Compote d'abricots allégée en sucre	Gélifier au chocolat	Fruit frais	Gâteau basque DCG

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable