



Menu du 3 Mars au 29 Avril 2025

Lundi 03/03 Menu bio	Mardi 04/03	Jeudi 06/03 Menu végétarien	Vendredi 07/03
Fromage frais bio Hachis Parmentier au bœuf bio Salade verte Mosaïque de fruits bio	Tartinade de radis bio Donut de poulet aux pépites de fromage Coquillettes & sauce tomate Petit suisse sucré	Potage aux légumes frais Burger végétal blé Frites Crème dessert	Saucisson à l'ail (BBC) Poêlée de poisson frais (MSC) à l'armoricaine Riz Fruit frais
Lundi 10/03 Menu bio	Mardi 11/03	Jeudi 13/03 Menu végétarien	Vendredi 14/03
Couscous aux légumes bio Merguez & poulet (HDF) 1/8 camembert bio Fruit frais bio	Potage à la carotte Goulash hongroise au porc (Label Rouge) Coquillettes Liégeois laitier	Concombres en salade Tenders végétal blé Duo de haricots Millefeuille	Macédoine de légumes Brandade de poisson (MSC) Salade verte Petit suisse aux fruits
Lundi 17/03 Menu bio	Mardi 18/03	Jeudi 20/03 Menu végétarien	Vendredi 21/03
Céleri rémoulade bio Lasagnes à la bolognaise (bœuf bio) Fromage blanc battu bio	 Œuf au thon Rôti de veau Macaroni Fruit frais	Crêpe au fromage Filet de poisson pané (MSC) Brocolis & riz Ile flottante	Potage aux légumes frais Tartiflette (Reblochon IGP) Salade verte Pomme cuite saveur spéculoos
Lundi 24/03	Mardi 25/03 Menu végétarien	Jeudi 27/03 Menu bio	Vendredi 28/03
Salade verte & mozzarella Sauté d'agneau au curry & légumes frais Semoule Mousse au chocolat	Frisée au chèvre Poisson meunière (MSC) Carottes Vichy Riz & sauce tartare Donut au sucre	Carottes râpées bio Rôti de porc bio Petits pois & carottes bio Yaourt aromatisé bio	Maïs au thon Lapin à la moutarde (IGP) Purée de pommes de terre Fromage blanc & fruit
Lundi 31/03 Menu bio	Mardi 01/04	Jeudi 03/04	Vendredi 04/04 Menu végétarien
Betteraves rouges bio Colombo de poulet (HDF) Riz bio Yaourt nature sucré bio	Consommé aux vermicelles Saucisse fumée (IGP) Potée au chou frisé Gâteau au chocolat	Pâté de foie du Nord (HDF) Daube de bœuf à l'ancienne Frites Barre crème glacée	Poireau vinaigrette Poêlée côte d'Opale (poisson frais & moules) Blé cuit Fromage blanc & vergeoise
Lundi 21/04	Mardi 22/04 Menu bio	Jeudi 24/04 Menu végétarien	Vendredi 25/04
 Jeuveuses Pommes bio	Carottes râpées bio Palette de porc bio (LR) Purée de pommes de terre bio Gélatifé laitier bio	Potage aux légumes frais Cordon bleu végétarien Torsades aux légumes Fruit frais	Crudités variées Emincé de poulet kebab Frites Salade verte Yaourt aux fruits
Lundi 28/04 Menu bio	Mardi 29/04 Menu végétarien		
Salade bio à la féta (IGP) Gratin de coquillettes bio façon carbonara (porc) Salade de fruits frais bio	Salade de chou blanc aux raisins secs Thon mayonnaise Frites Fromage frais aux fruits		



Les produits de saison* entrant dans la composition des repas sont en gras et italique.
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi EGALIM.
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.
L'origine de toutes les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Bon
APPETIT!