



Semaine du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Velouté de légumes</u>		<u>Carottes râpées vinaigrette au sirop d'érable</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce forestière</u>	<u>Tandoori de volaille</u> NOUVELLE AGRICULTURE	<u>Sauté de porc Hve Dijonnaise</u>	<u>Haché au bœuf Sauce Poutine</u>	<u>Poisson meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Petits Pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit Suisse sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		
Desserts	<u>Cocktail de fruits</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Pancake sauce chocolat</u>	<u>Pêche au sirop</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>	<u>Rillettes</u>	<u>Salade chef (tomate, maïs, fromage et salade verte)</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge</u>	<u>Poulette végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Semoule</u>	<u>RIZ</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>			<u>Pointe de brie</u>	
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>purée de pomme poire</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			<u>Carottes râpées</u>	<u>Médailon de surimi mayonnaise</u>	
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau, sauce charcutière</u>	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Lasagnes de légumes</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Thym/citron</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
					
Accompagnements	<u>Petit Pois carottes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
					
Fromage Laitage	<u>Emmental</u> 	<u>Cantafrais</u> 			<u>Gouda</u> 
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote</u>	<u>Crème dessert vanille</u> 	<u>Crumble à la pomme</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Vacances Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Sardine à l'huile</u>	<u>Carottes râpés</u>		<u>Emincé bicolore</u>	
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet au paprika</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Steak hache de bœuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Parmentier de poisson MSC (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Boulgour</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Plat complet</u>
Fromage			<u>Tomme noire</u>		<u>Yaourt sucré</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Purée de pommes poire</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 14 au 18 Avril 2025

Vacances Zone B (Semaine 2) et Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Tomates concombres et maïs nature</u>			<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>Chipolatas nature</u>	<u>Rôti de porc HVE mirepoix de pommes</u>	<u>Raviolis au fromage sauce tomate</u>
Accompagnements	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Edam</u>	<u>Yaourt sucré</u>	
Desserts	<u>Madeleine</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



VACANCES ZONE B ET C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Radis beurre			Carottes râpées
Plats Protidiques	<p>Lundi de Pâques</p>	Cordon bleu de volaille	Sauté de bœuf RAV sauce charcutière	Chili sin carne	Sauté de poulet nouvelle agriculture sauce marenge
Accompagnements		Pommes de terre quartiers Local	Pâtes	Riz	Purée d'épinards et pommes de terre
Fromage		Yaourt sucré	Saint paulin	Camembert	
Laitage					
Desserts			Fruit frais	Fruit frais	Gâteau au yaourt

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

VACANCES ZONE C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	*	<u>Tomates vrac + vinaigrette</u>	<u>radis beurre</u>		<u>Concombre bulgare</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagne bolognaises VBF</u>	<u>Pavé de poisson MSC sauce crustacé</u>	<u>Colombo de porc HVE</u>		<u>Pavé de poisson blanc MSC Sauce cressonnette</u>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement</u>	<u>RIZ</u>	<u>Pâtes</u>	-	<u>Pommes de terre quartiers local</u>
Fromage	<u>Carré de l'est</u>				
	Laitage				
Desserts	<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		* <u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 	<u>Carottes râpées</u>			<u>Œuf dur mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de bœuf Stroganoff</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture basquaise</u>		<u>Poisson meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Semoule</u>	 <u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Haricots verts</u>		<u>Ratatouille 20%</u> Pâtes 80%
Fromage Laitage	<u>Mimolette</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Emmental</u>		<u>Gaufrettes plumetis</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	 <u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	 <u>Puree de pommes banane</u>		 <u>Yaourt sucré</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio