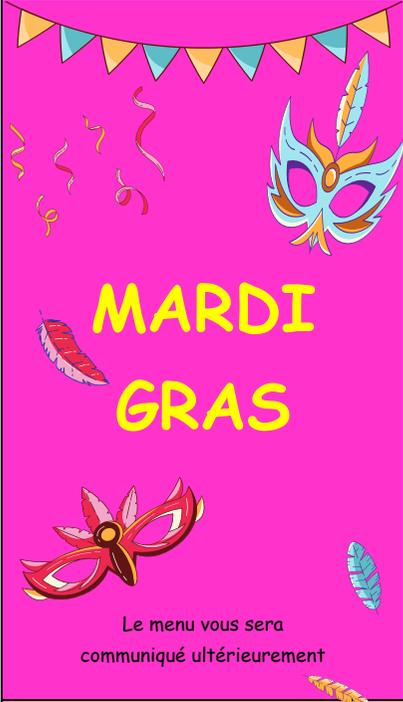




# MENU FAVIERES



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	 <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule 	Riz	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Yaourt sucré 	Banane 
Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison 	
S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson aux olives			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine de légumes au thon	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Fruit de saison
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Sauté de bœuf à l'ancienne:** oignons, champignons, carottes

S/V : Sans Viande    S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Endives vinaigrette	Pâté en crouste*	<p><b>LE PRINTEMPS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Carottes au jus	Spaghetti	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Yaourt sucré		Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
	S/V : Spaghetti au thon	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Taboulé / Poisson aux olives		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

S/V : Sans Viande      S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU FAVIERES



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Rôti de dinde	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Pommes sautées	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Vache qui rit	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits
Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière	S/V : Nuggets de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Salade paysanne** : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/V : Sans Viande      S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

**MENU FAVIERES**



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Coquillettes	Petit-pois	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Cheddar	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande    S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc