

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 24 FEV AU 28 FEV 2025	Tartine pâté de foie Paupiette de veau/Petits pois carottes Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Filet de poulet/Pâtes torsadées Entremet caramel		Taboulé Pavé fromager/Haricots verts BIO Compote de pomme	Salade coleslaw Cœur de merlu/Semoule Beignet au chocolat
DU 03 AU 07 MARS 2025	Duo de saucissons Cordon bleu/Purée de pomme de terre et légumes Creme dessert au caramel	Oeuf mayonnaise Steak haché de boeuf/Choux fleur BIO béchamel Pain au lait et confiture		Céleri rémoulade Joue de porc confite/Pommes noisette Banane BIO	Salade de tortis couleurs Cœur de merlu/Trio de Légumes BIO Crème dessert chocolat
DU 10 AU 14 MARS 2025	Macédoine de légumes Jambon braisé/Lentilles vertes cuisinées "Ferme Panier Doré à St Michel en l'herm" Fromage blanc sucré	Salade cœur de blé, tomate/oeuf Emincé de poulet/ Brocolis BIO en gratin Kiwi/Emmental		Carottes rapées à l'emmental Omelette nature/Pâtes Mousse chocolat	Salade Strasbourgeoise Dos de colin/Purée aux trois légumes Donut's sucré
DU 17 AU 21 MARS 2025	Céleri remoulade au thon Raviolis/Salade verte Mimolette / Pomme	Tartine beurre de sardine Crêpinette de porc persillée /frites Compote de poire		Salade de perles au cervelas Steak haché de poulet /Trio de légumes BIO Yaourt BIO vanille "Bazoges"	Bol de pâtes
DU 24 au 28 MARS 2025	Potage de potiron Pâtes Carbonara Flan nappé caramel	Feuilleté au fromage Sauté de dinde en blanquette/ Courgettes BIO Banane/Gouda		Repas à thème Mexique Salade de tomate et avocats Chili con carne et riz Crème renversée noix de coco	Piémontaise Cœur de filet de merlu /Carottes persillées BIO Barre bretonne/Crème anglaise
DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025	Tomates vinaigrette Lasagnes ricotta/épinards Yaourt nature sucré	Salade de blé mimolette Steak haché de boeuf/Côtes de blettes béchamel Crème renversé BIO		Salade de perles au thon Escalope de porc /Haricots verts BIO Entremet chocolat BIO	Oeuf mayonnaise Filet de poisson meunière/ Pomme de terre et brunoise de Compote de pomme/fraise



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)  
 Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)  
 Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)  
 Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)  
 Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.



**Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours**