



<u>Commune</u>:.....

Sema	ine 10 du 3 au 9 mars 2025	MENUS STANDARD	A remettre avant le 15/02/2025
Jema	MENU A	MENU B	LIVRAISON
_	Potage M	Potage M	LIVRAISON
L U	Mortadelle	Betteraves à l'échalotte M	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI
N	Poulet sauté chasseur M	Filet de colin sauce crème M	LIVRAISON DO REPAS DO LUNDI
D			
I	Flan de courgettes BIO M	Petits légumes M	
1	Fromage Rondelé nature	Fromage Gouda	
	Compote de pomme	Bulgy nature	
	MENU A	MENU B □	
M	Potage M	Potage M	
A	Pâté de tête <u>LVF</u>	Carottes râpées BIO	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI
R	Blanquette de veau <u>LVF</u> <u>M</u>	Pavé de dorade aux épices M	ET MERCREDI
D	Pommes de terre vapeur M	Haricots beurre M	
Ι	Fromage Croq lait	Fromage Tome blanche	
	Novly chocolat	Fruit de saison	
M	MENU A □	MENU B □	
E R	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
C	Salade de pois chiches	Salami danois	REPAS LIVRÉ LE MARDI
R	Saucisse <u>LVF</u> <u>M</u>	Poisson à la bordelaise	
E	Lentilles <u>M</u>	Gratin de céleris M	
D	Fromage Emmental	Camembert	
1	Crème dessert vanille <u>BIO</u>	Compote pomme coing	
	MENU A □	MENU B □	
J	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
E	Céleri mayonnaise	Pâté de campagne	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
U	Jambon grillé sauce moutarde M	Filet de merlu citronné M	ET VENDREDI
D	Riz pilaff M	Epinards BIO M	
Ι	Fromage Fraidou	Fromage Leerdammer	
	Fruit de saison	Yaourt brassé BIO	
V	MENU A	MENU B □	
E	Potage M	Potage M	
N	Salade piémontaise	Salade de quinoa aux légumes	LIVRAISON DES REPAS
D	Paupiette de volaille M	Pâtes aux poissons (PC) M	DE SAMEDI ET DIMANCHE
R E	Poêlée forestière M	. , , _	
D	Vache qui rit	Fromage Saint Paulin	
I	Crème dessert praliné	Fruit de saison	
	MENU A	MENU B	
S	Potage M	Potage M	
A	Brocolis mimosa BIO M	Rillette du Mans	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
M	Cervelas alsacien	Poisson aux amandes	
E D	Polenta au parmesan M	Gratin dauphinois M	
ם I	Tartare ail et fines herbes	Fromage Bleu douceur	
•	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	
D	MENU A	MENU B	
I	Potage M	Potage M	
M	1/2 poireaux vinaigrette	Taboulé aux raisins	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
Α	Hachis parmentier canard (PC) M	Steak de thon basquaise M	METAS LIVNE LE VENDREDI
N	nacins parmentier canara (PC) IVI	<u> </u>	
С	Eromaga	Jardinière de légumes <u>M</u>	
H E	Fromage Eclair au café	Laitage Eclair au café	
Ľ			
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet





Semaine 11 du 10 au 16 mars 2025	MENUS STANDARD	A remettre avant le 15/02/2025

Semain	16 11 du 10 au 16 mars 2025	IVIENUS STANDARD	A remettre avant le 15/02/2025
	MENU A □	MENU B □	LIVRAISON
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
U	Macédoine de légumes mayo M	Chorizo	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI
N	Civet de porc au curry <u>LVF</u> M	Gratin de fruits de mer M	
D	Haricots verts sautés M BIO	Piperade de légumes M BIO	
I	Fromage Carré Président	Fromage Brebicrème	
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	
	MENU A □	MENU B □	
M	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
Α	Champignons à la grecque	Salade de fonds d'artichauts M	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI
R	Cannellonis (PC) M	Tomato fish M	ET MERCREDI
D		Poêlée Campagnarde M	
I	Fromage Kiri	Fromage Saint Nectaire	
	Novly vanille	Fruit de saison	
M	MENU A □	MENU B □	
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
R C	Salade de lentilles corail	Pizza <u>M</u>	REPAS LIVRÉ LE MARDI
R	Sauté de veau marengo <u>LVF</u> <u>M</u>	Filet poisson crème oignons M	
E	Julienne de légumes <u>M</u>	Pommes Campagnardes	
D	Fromage Saint Nectaire	Fromage Samos	
- 1	Crème dessert chocolat	Banane	
	MENU A □	MENU B □	
J	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
E	Céleri	Pâté de campagne	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
U	Boudin noir	Poisson du jour	ET VENDREDI
D	Pommes de terre rosty	Poêlée de légumes <u>M</u>	
I	Fromage Gouda <u>BIO</u>	Fromage Carré Président	
	Compote	Yaourt sucré	
V	MENU A	MENU B	
E N	Potage M	Potage M	
D	Salade Medina	Salade de pâtes au Gaspacho	LIVRAISON DES REPAS
R	Cassoulet saucisse (PC) M	Poisson du jour	DE SAMEDI ET DIMANCHE
E		Carottes persillées M	
D	Fromage Carré Président	Fromage Cantal	
I	Yaourt sucré <u>BIO</u>	Fruit de saison	
s	MENU A	MENU B	
A	Potage M	Potage M	DEDAG LIVOÉ LE VENIDOEDI
M	Salade piémontaise	Betteraves à l'échalotte M	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
\mathbf{E}	Omelette au Fromage M	Dos de colin M	
D	Brocolis aux oignons M	Coquillettes au beurre M	
I	Fromage Emmental Fruit de saison	Fromage Carré Président Yaourt à la banane BIO	
	_		
D I	MENU A	MENU B	
M	Potage <u>M</u> Carottes râpées BIO	Potage M	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
A	Paëlla valencienne (PC) M	1/2 pamplemousse Filet de poisson meunière <u>M</u>	REPAS LIVRE LE VENDREDI
N	raena valencienne (PC) <u>ivi</u>	Boulgour aux poivrons M	
C H	Fromage	Laitage	
H E	Promage Donuts sucré	Donuts sucré	
_			
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	

M: Fabriqué Maison LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet





<u>Commune</u>:.....

<u>Commune</u> :			
Sema	ine 12 du 17 au 23 mars 2025	MENUS STANDARD	A remettre avant le 15/02/2025
	MENU A	MENU B	LIVRAISON
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
\mathbf{U}	Taboulé aux agrumes	Saucisse sèche	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI
N	Poitrine de porc farcie <u>LVF</u> M	Pizza <u>M</u>	
D	Riz au curry <u>M</u>	Poêlée de légumes grillés <u>M</u>	
Ι	Fromage Samos	Moulé ail et fines herbes	
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	
	MENU A □	MENU B □	
M	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
A	Salade du pêcheur	Tartare Tzatziki	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI
R	Sauté de dinde <u>LVF</u> M	Pané de hoki	ET MERCREDI
D	Cordiale de légumes	Pâtes <u>M</u>	
Ι	Fromage Saint Nectaire	Fromage Chanteneige	
	Mousse au café	Kiwi	
M	MENU A □	MENU B □	
Е	Potage M	Potage M	
R	Betteraves au maïs M	Salade coleslaw	REPAS LIVRÉ LE MARDI
С	Filet de poulet citronné M	Cœur de Merlu blanc M	
R	Poêlée campagnarde M	Julienne de légumes	
D D	Fromage Rondelé nature	Fromage Cantal	
ľ	Compote de pomme	Riz au lait nature	
•	MENU A	MENU B	
J	Potage M	Potage M	
E	Pâté breton	Salade de tomates au basilic M	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
U	Rôti de veau M	Dos de colin	ET VENDREDI
D	Boulgour M	Flan de courgettes BIO M	ET VERIBRES.
Ι	Fromage Tome blanche	Fromage Six de savoie	
	Fruit de saison	Yaourt nature	
V	MENU A	MENU B	
E	Potage M	Potage M	
N	Salade de blé aux légumes	Lentilles en salade M	LIVRAISON DES REPAS
D	Tagliatelles en carbonara (PC) M	Tomato Fish	DE SAMEDI ET DIMANCHE
R	ragnatenes en carbonara (FC) ivi	Haricots beurre persillés BIO M	DE SAIVIEDI ET DIIVIANCHE
E D	Fromage Gouda	Moulé ail et fines herbes	
I	Crème dessert caramel	Banane	
_	MENU A	MENU B	
s	Potage M	Potage M	
A	Pâté basque	Salade douceur crudités	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
M	Alouette de bœuf à la tomate M	Filet de merlu M	REPAS LIVRE LE VENDREDI
E	Poêlée de légumes verts M	Riz pilaff <u>M</u>	
D I	Moulé ail et fines herbes	Fromage Leerdammer	
1	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme framboise	
D	_	MENU B	
I	MENU A Potage M	Potage M	
M	<u> </u>	Sardine à l'huile	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
Α	Tartare de courgettes	Sardine a l'nulle Poisson citronné	REPAS LIVRE LE VENDREDI
N	Tripes <u>M</u> Carottes à la ciboulette		
С		Purée <u>BIO M</u>	
H E	Fromage Paris Brest	Laitage Paris Brest	
Ľ	_		
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet



Semaine 13 du 24 au 30 mars 2025

Nom, Prénom



A remettre avant le 15/02/2025

MENU A	
U Salade de riz niçoise M Civet de porc provençal LVF M Poêlée brocolis et champignons M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison MENU A MENU B Potage M Salade de pâtes M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Pâté ardennais Filet de lieu citronné M Ebly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature Yaourt nature MENU B Potage M Fritons de porc LIVRAISON DES RE Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fruit de saison	EPAS DU LUNDI
Civet de porc provençal LVF M D Poêlée brocolis et champignons M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison MENU A Potage M A Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Filet de lieu citronné M Ebly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature MENU B Potage M Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fromage Saint Bricet Fruit de saison	EPAS DU LUNDI
Poêlée brocolis et champignons M Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison MENU A Potage M A Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt nature BEbly aux oignons et lardons M Fromage Moulé nature Yaourt nature MENU B Potage M Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fruit de saison	
Fromage Saint Môret BIO Fruit de saison MENU A Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt nature MENU B Potage M Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fruit de saison	
Fromage Saint Noret BIO Fromage Moule nature Yaourt nature MENU A Potage M Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes D Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fromage Menu B Potage M Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fruit de saison	
MENU A Potage M Salade de pâtes M Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits MENU B Potage M Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fruit de saison	
M Potage M Potage M Fritons de porc LIVRAISON DES RE Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fruit de saison	
A Salade de pâtes M Fritons de porc Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits Fritons de porc Poisson blanc tomate mozza M ET MERC Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fruit de saison	
R D I Chou farci au porc et légumes Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Yaourt aux fruits Poisson blanc tomate mozza M Coquillettes ciboulette crème M Fromage Saint Bricet Fruit de saison	
Haricots verts sautés BIO M Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fruit de saison	EPAS DE MARDI
Fromage Gouda Fromage Saint Bricet Yaourt aux fruits Fruit de saison	CREDI
Yaourt aux fruits Fruit de saison	
M	
M MENU A MENU B	
E Potage M Potage M	
R Tartare de courgettes Œuf dur mayonnaise REPAS LIVRÉ	LE MARDI
Jambon grillé sauce au poivre M Poisson du jour	
Poêlée champêtre <u>M</u> Méli mélo céréales légumes secs <u>M</u>	
D Fromage Carré 1/2 sel <u>BIO</u> Fromage Saint Paulin	
Compote de poire	
MENU A	
J Potage <u>M</u> Potage <u>M</u>	
E Quiche lorraine Carottes râpées <u>BIO</u> LIVRAISON DES R	EPAS DE JEUDI
U Brochette dinde sauce basquaise M Saumonette sauce Bonne Femme M ET VEND	DREDI
Pommes de terre rosty Trio de légumes <u>M</u>	
Fromage Tome noire Fromage P'tit louis coque vache	
Compote Mousse au chocolat noir <u>BIO</u>	
V MENU A MENU B	
E Potage M Potage M Soledo grange	
D Jambon blanc Salade grecque Livkaison b	
R Œuf farci chimay M Poisson du jour DE SAMEDI ET	DIMANCHE
E Salsifis au jus M Purée de petits pois M	
D Fromage Brebicrème Fromage Cantal	
I Fruit de saison Yaourt aux fruits BIO	
MENU A	
1 otage <u>m</u>	
Salade de peries au saumon iume i rilo de legumes au jambon comite i keras Livre Li	E VENDREDI
Choucroute (PC) M Quenelles de brochet M	
D Piperade de légumes M	
I Fromage Moulé nature Fromage Emmental Liégeois vanille caramel Kiwi	
0	
D MENU A MENU B Detage M	
M rotage W	E VENIDDEDI
A Pôti do dindo sause forestière M Des de colin	E VENUKEUI
Popular de tempo de tempo popular en	
U Fromage Laitage	
H Fromage Laitage E Tarte aux nommes normande Tarte aux nommes normande	
H Fromage Laitage Tarte aux pommes normande Tarte aux pommes normande TOTAL MENU A TOTAL MENU B TOTAL MENU B	

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC): plat complet





<u>Commune</u>:.....

Semaine 14 du 31 mars au 6 avril 2025 MENUS STANDARD A remettre avant le 15/02/2025

Sema	ine 14 du 31 mars au 6 avrii 2025	IVIENUS STANDARD	A remettre avant le 15/02/2025
	MENU A □	MENU B □	LIVRAISON
L	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
U	Pâté de tête <u>LVF</u>	Betteraves à l'échalotte	LIVRAISON DU REPAS DU LUNDI
N	Sauté de volaille <u>LVF</u>	Brandade de poissons (PC)	
D	Boulgour aux poivrons M		
Ι	Fromage Cantafrais	Fromage Edam	
	Compote pomme poire	Fruit de saison	
	MENU A □	MENU B □	
M	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
Α	Quiche tomate et chèvre	Cervelas	LIVRAISON DES REPAS DE MARDI
R	Escalope de porc au poivre <u>LVF</u> <u>M</u>	Filet de lieu noir M	ET MERCREDI
D	Poêlée de légumes méridionale M	Pâtes papillons <u>M</u>	
Ι	Fromage Babybel	Fromage Rondelé nature	
	Crème dessert vanille <u>BIO</u>	Compote de pomme	
M	MENU A □	MENU B □	
E	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
R C	Pâté fritons	Maïs et soja en salade	REPAS LIVRÉ LE MARDI
R	Rôti de bœuf <u>LVF</u> <u>M</u>	Calamars à la romaine	
E	Pommes de terre persillées M	Choux fleur en gratin BIO M	
D	Fromage Tartare nature	Fromage Tome blanche	
1	Fruit de saison	Yaourt aux fruits <u>BIO</u>	
	MENU A □	MENU B □	
J	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
\mathbf{E}	Museau de porc à la lyonnaise	Salade penne 5 légumes	LIVRAISON DES REPAS DE JEUDI
U	Boules d'agneau forestière M	Filet de poisson à la provençale M	ET VENDREDI
D	Poêlée de légumes ardéchoise <u>M</u>	Petits pois aux oignons BIO M	
Ι	Fromage Cantal	Fromage Saint Bricet	
	Crème dessert café	Mousse au citron	
V	MENU A □	MENU B □	
E N	Potage <u>M</u>	Potage <u>M</u>	
D	Céleri rémoulade	Terrine fraîcheur	LIVRAISON DES REPAS
R	Paupiette de lapin persillée M	Bouchée aux fruits de mer M	DE SAMEDI ET DIMANCHE
\mathbf{E}	Macaronis au beurre <u>M</u>	Carottes à la crème M	
D	Fromage Emmental	Fromage Bleu douceur	
I	Fruit de saison	Liégeois vanille caramel	
C	MENU A	MENU B □	
S A	Potage M	Potage M	
M	Salade Impériale M	Pâté en croute	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
\mathbf{E}	Œufs florentines épinards (PC)	Filet de poisson à l'emmental M	
D		Riz au curry M	
Ι	Fromage Boursin ail fines herbes	Fromage Saint Paulin	
	Yaourt à la vanille BIO	Compote pomme abricot	
D I	MENU A	MENU B	
M	Potage <u>M</u> Saucisson sec rosette	Potage <u>M</u> Taboulé aux petits légumes	REPAS LIVRÉ LE VENDREDI
A	Couscous (PC) M	Dos de colin aux câpres M	NEFAS LIVNE LE VENUKEUI
N	Couscous (PC) <u>M</u>	Brocolis au jus BIO M	
С	Fromage	Fruit de saison	
H E	Fromage Tarte croisillons abricots	Tarte croisillons abricots	
	TOTAL MENU A	TOTAL MENU B	
	IOIAL WILING A	IOTAL MILITO D	

M: Fabriqué Maison

LVF: Labellisé Viande Française

(PC) : plat complet