

Semaine du 10 février au 16 février 2025

## CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 10 février

**Déjeuner**

Oeufs durs mayonnaise  
Sauté de porc quatre épices

Riz à la tomate

Bleu d'Auvergne

Pruneaux au sirop

mardi, 11 février

**Déjeuner**

Pamplemousse  
Choux farcis

Semoule au jus

Camembert

Fruit

jeudi, 13 février

**Déjeuner**

Pommes de terre- filet de hareng  
Pot-au-feu

et ses légumes

Mimolette

Crème mangue abricot

vendredi, 14 février

**Déjeuner**

Croisillon emmental  
Parmentier de poisson

salade verte

Saint Paulin

Ile flottante

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 17 février au 23 février 2025

## CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 17 février

 Déjeuner

Salade Jurassienne

Choucroute garnie

Cantal

Fruit

mardi, 18 février

 Déjeuner

Sardines-citron

Steak haché sauce moutarde

Haricots beurre persillés

Tome Blanche

Beignet

jeudi, 20 février

 Déjeuner

Pâté de tête

Boeuf bourguignon

Coquillettes

Camembert

Flan pâtissier vanille/pépites choco

vendredi, 21 février

 Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Moules à la crème

Pommes noisette

Gouda

Mousse au chocolat

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025

## CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 10 mars

**Déjeuner**

Pamplemousse

Raclette

(charcuterie + Fromage +  
pomme de terre )

Fruit

mardi, 11 mars

**Déjeuner**

Betteraves mimosa

Cordon Bleu

Torsades

Petit suisse

Compote pomme banane

jeudi, 13 mars

**Déjeuner**

Andouille fumée

Blanquette de veau

Riz pilaf

Tome Blanche

Fruit

vendredi, 14 mars

**Déjeuner**

Taboulé

Fish and chips

Epinards au beurre

Brie

Moelleux chocolat crème anglaise

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 17 mars au 23 mars 2025

## CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 17 mars

**Déjeuner**

Oeufs durs mayonnaise  
Sauté de porc quatre épices

Riz à la tomate

Bleu d'Auvergne

Pruneaux au sirop

mardi, 18 mars

**Déjeuner**

Pamplemousse  
Choux farcis

Semoule au jus

Camembert

Fruit

jeudi, 20 mars

**Déjeuner**

Pommes de terre- filet de hareng  
Pot-au-feu

et ses légumes

Mimolette

Crème mangue abricot

vendredi, 21 mars

**Déjeuner**

Croisillon emmental  
Parmentier de poisson

salade verte

Saint Paulin

Ile flottante

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025

## CETTE SEMAINE LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi, 24 mars

 Déjeuner

Salade Jurassienne

Choucroute garnie

Cantal

Fruit

mardi, 25 mars

 Déjeuner

Sardines-citron

Steak haché sauce moutarde

Haricots beurre persillés

Tome Blanche

Beignet

jeudi, 27 mars

 Déjeuner

Pâté de tête

Boeuf bourguignon

Coquillettes

Camembert

Flan pâtissier vanille/pépites choco

vendredi, 28 mars

 Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Moules à la crème

Frites

Gouda

Mousse au chocolat

Présence potentielle ou traces d'allergènes possibles dans certains plats ou produits

Menu susceptible d'être modifié selon l'approvisionnement