



# Scolaires - Groupe C



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Macédoine de légumes	 Carottes rapées florida  Carottes, ananas, raisins secs	Cervelas ®	Taboulé	 Céleri vinaigrette
 Merlu sauce provençale	Croc fromage	 Filet de poulet sauce au basilic	 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Coquiflette ® *
 Purée de patate douce	 Epinards à la crème	 Riz aux légumes	Haricots beurre	- <b>Plat complet</b>
Camembert	Chanteneige	St Paulin	Mimolette	Yaourt sucré
Purée d'abricot	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau  
2



LUNDI



# Scolaires - Groupe C



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade brésilienne <small>Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel</small>	 Roulé au fromage	 Salade lorette <small>Mâche, betterave</small>	 Velouté de légumes	Demi pamplemousse
 Filet de poulet roti au citron vert	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Roti de porc sauce italienne <small>®</small>	Paupiette de veau sauce forestière	 Brandade de poisson *
 Riz jaune à la brésilienne	Petits pois	 Lentilles cuisinées	 Poêlée de légumes <small>Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis</small>	- <b>Plat complet</b>
Petit suisse sucré	Emmental	Brie	Gouda	Buchette de chèvre
Gateau à la noix de coco	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Fruit de saison	Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau 2



# Scolaires - Groupe C



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Carottes rapées citronnées	Œufs durs mayonnaise	Radis beurre	 Velouté de poireaux	 Endives aux pommes
 Sauté de dinde sauce normande	Tarte au fromage	 Emincés de poulet sauce curry	 Filet de lieu noir sauce citron	 Steak haché sauce moutarde
Semoule	Salade verte	 Duo de navet et de pdt persillés	 Riz	Pommes noisettes
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Samos	St Paulin	Tomme
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau

2

## Scolaires - Groupe C

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Salade armor <small>Carotte, choux fleurs, poireaux, persil</small>	Salade piémontaise ® <small>pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon</small>	Betteraves vinaigrette	Salade de carottes et de maïs
Hachis végétarien *	Boulettes d'agneau sauce paprika	Omelette sauce provençale	Pâtes à la bolognaise *	Poisson meunière + citron
- <b>Plat complet</b>	Flageolets	Julienne de légumes <small>Carottes, choux fleurs, céleri</small>	- <b>Plat complet</b>	Pommes vapeur
Camembert	Fromage blanc sucré	St Nectaire	Vache qui rit	Emmental
Fruit de saison	Purée de pomme	Carré abricot	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés certifiés  
certification environnementale niveau 2



# Scolaires - Groupe C

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil	Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	Mortadelle ®	 Salade printanière  salade verte, tomate, maïs, dés de fromage
Jambon grill sauce à la diable ®	 "Tartithon"  Tartiflette au thon	 Haché de bœuf à la tomate	 Riz au poulet façon risotto *	Palet italien + dosette de ketchup
 Poêlée cordiale de légumes  Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons	-  <b>Plat complet</b>	 Boullgour	-  <b>Plat complet</b>	 Coquillettes
Mimolette	Petit moulé nature	Gouda	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	 Moelleux vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau

2

## Scolaires - Groupe C



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Chou blanc, carottes	 Duo de céleri et de maïs	 Salade carmen Riz, poulet, poivrons, petits pois, estragon	Pizza aux légumes	 Salade bretonne Pdt, carottes, haricots verts, tomate, choux fleurs
 Couscous végétarien + boulettes de soja * Semoule, légumes couscous, boulettes de soja	Chipolatas <sup>®</sup>	 Colin sauce ciboulette	 Filet de poulet sauce américaine	Crêpe jambon emmental
-	 Purée de pdt	 Pennes	 Choux fleurs à la béchamel	Salade verte
<b>Plat complet</b>				
Chanteneige	Fromage banc sucré	Coulommiers	St Paulin	Madame Loïk
Crème caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan à la vanille	Barre bretonne



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
Certification  
environnementale niveau  
2



