

2025	LUNDI 3 MARS 2025	MARDI 4 MARS 2025	MERCREDI 5 MARS 2025	Menu Bio d'hiver JEUDI 6 MARS 2026	VENDREDI 7 MARS 2025	LUNDI 10 MARS 2025	MARDI 11 MARS 2025	MERCREDI 12 MARS 2025	JEUDI 13 MARS 2025	VENDREDI 14 MARS 2025
Entrée 1	Champignon à la grecque	Wrap carotte, concombre et tomate		Taboulé	Salade d'endive au bleu	Terrine aux légumes et son toast	Salade de radis et tortillas		Houmous sur toast	Salade de concombre
Entrée 2	Salade de betterave			Piémontaise	Duo de carotte et pané	Poireau mimosa	Guacamole et tortillas		Salade de lentilles	Salade de tomate
Plat 1	Cuisse de poulet rôti		Menu selon stock	Pot au feu	Filet de colin toscane	Filet de colin meunière	Gigot d'agneau	Menu selon stock		Picata de volaille tandori
Plat 2	Filet de poisson bordelaise	Lasagne végétarienne		Croustillant fromager	Saumon sauce diéprose	Brandade de poisson à la patate douce	Omelette au fromage		Croziflette végétarienne	Filet de poisson sauce du soleil
Féculent	Blé aux herbes			Pomme de terre vapeur	Quinoa		Haricot blanc à la tomate			Blé provençale
Légumes	Gratin de côte de blette	Salade verte		Carotte poireau et navet	Gratin d'épinard	Purée de patate douce	Carotte aux herbes			Poêlée de légumes maison
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Eclair chocolat et vanille	Dessert	Fruit de saison	Poire melba	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert	Compote et biscuit	Verrine very good
2025	LUNDI 17 MARS 2025	MARDI 18 MARS 2025	MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025	VENDREDI 21 MARS 2025	LUNDI 24 MARS 2025	MARDI 25 MARS 2025	MERCREDI 26 MARS 2025	JEUDI 27 MARS 2025	VENDREDI 28 MARS 2025
Entrée 1	Salade verte aux croûtons	Salade indienne (richaut, pomme, poivron, amande et curry)		Crêpe au fromage	Salade chopska (tomate et poivron)	Salade de mâche à l'emmental	Chou rouge émincé		Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre
Entrée 2	Radis beurre	Asperge à la vinaigrette			Céleri remoulade	Carotte râpée	Salade d'endive aux pommes		Veauté de légumes	Salade de pépinette
Plat 1	Filet de colin au corn flakes	Emincé de bœuf aux oignons	Menu selon stock		Poulet yassa	Rissole de veau	Filet de poisson sauce beurre citronné	Menu selon stock	Kefta	Bolognaise végétale
Plat 2	Filet de poisson au cheddar	Galette millet à l'orientale		Risotto d'orge perlée et légumes verts	Poisson yassa	Quenelle sauce nantua			Boulette végétarienne	
Féculent	Pâtes	Semoule aux épices			Riz	Pomme de terre aux herbes	Riz safrané		Pomme rissolée	Pâtes
Légumes	Chou romanesco	Riste d'aubergine			Haricot beurre	Brocolis	Brunoise de légumes		Courgette à la provençale	
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Abricot au sirop	Fruit de saison	Dessert	Salade de fruits frais	Marbré et crème anglaise	Cocktail de fruits	Gaufre	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés à la commission du 20/11/24

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------