

LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
MACÉDOINE DE LÉGUME	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS 	ROSETTE DE LYON CORNICHON	QUICHE AUX FROMAGES	CROISILLON AU FROMAGE
PECHE AU THON	SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE	ACCRAS DE MORUE	OEUVS MIMOSA
VELOUTÉ POIREAUX POMME DE TERRE	VÉLOUTÉ DE POIS CASSÉ	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE POTIRON	BOUILLON VERMICELLE
CUISSE DE POULET 	SAUTE DE PORC AU CARAMEL	NUGGETS DE POULET SAUCE TARTARE	MARMITE DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE 
DOS DE COLIN MSC CRÉMEUX 	OMELETTE AU FROMAGE	POISSON DE JOUR 	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	POISSON MSC À LA BORDELAISE 
FRITES	RIZ	SALSIFIS	POMME DE TERRE VAPEUR	BLÉ SAUCE TOMATE
SALADE VERTE 	WOK DE LEGUMES	TORTI	GRATIN DE CHOU FLEUR	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
MANDARINE	DONUTS	KIWIS	LIEGEois VANILLE CARAMEL	CRÈME CARAMEL
BAR BRETONNE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC STRACCIATELA	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS
LIÉGOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	COCKTAIL DE FRUIT	BANANE	FRUIT DE SAISON



LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
SURIMI SAUCE COCKTAIL	CHAMPIGNON À LA GRECQUE	SALADE DE CHOU FLEUR	SALADE AU DÉS DE POULET	1/2 POMELOS
PÂTE DE CAMPAGNE	RADIS	RILLETTÉ AU PORC	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS
VELOUTÉ CRECY	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉ)	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	CRÈME DE NAVETS	VELOUTÉ DE POTIRON
WOK DE BOEUF	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	PILONS DE POULET TEX MEX	BRANDADE DE POISSON	CHIPOLATAS
SAUCE CARBONARA	CALAMARS À LA ROMAINE	FILET DE HOKI SAUCE CIBOULETTE	PIZZA	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
TAGLIATELLE	RIZ	CHOUX DE BRUXELLES	SALADE Verte	CAROTTES PERSILLÉES
SALSIFIS	HARICOTS VERTS	SEMOUTE AU JUS	-	POMME DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
ECLAIR CHOCOLAT	BANANE	ILE FLOTTANTE	CLEMENTINES	DONUTS
COMPOTE DE POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	COMPOTE FRAISE	FRUIT DE SAISON
POMME	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	KIWIS	LIEGEOS VARIES	CRÈME PRALINÉ

MENUS DU 03/03/2025 AU 13/04/2025

Maristes

LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES 	SALADE COEURS DE PALMIER	PÂTÉ DE CAMPAGNE
COLESLAW	PECHE AU THON	SAUCISSON	SALADE DE POIS CHICHE	SAUCISSON À L'AIL
SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE	VELOUTÉ DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ	VELOUTÉ DE POTIMARRON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
SAUCE BOLOGNAISE	COTE DE PORC	WINGS TEX MEX 	BLANQUETTE DE COLIN 	BOULETTES
VIENNOISE DE VOLAILLE	OMELETTE FINES HERBES	FILET DE COLIN SAUCE AIGRE DOUCE 	STEAK HACHÉ	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 
PÂTES	GRATIN DE CHOU FLEUR	BLÉ AU BEURRE	RIZ	SEMOUNLE
SALADE VERTE 	FRITES	GRATIN DE BLETTES	EPINARDS	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
ANANAS	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MUFFIN AU CHOCOLAT
CRÈME DESSERT	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS	MANDARINE
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BROWNIE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE AU SIROP

LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
RADIS BEURRE	GUACAMOLE ET TORTILLA	SALADE COMPOSÉE	PIZZA	OEUF MAYONNAISE
SALADE COMPOSÉE	CHOU CHINOIS ÉMINCÉ	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERTS	CAROTTES AUX RAISINS
VELOUTÉ CRECY	CONSOMMÉ VERMICELLE	VELOUTÉ DE POTIRON	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	VELOUTÉ DE CRESSON
RÔTI DE BOEUF	SAUCE FROMAGERE RAPE	LIEU SAUCE HOLLANDAISE	POISSON PANÉ	CUISSE DE POULET AUX HERBES
PAVÉ FROMAGER	COTE DE PORC CHARCUTIERE	CANNELLONI BOEUF	OMELETTE CIBOULETTE	POISSON MSC SAUCE À L'ANETH
BLÉ	GNOCCHIS	TORTI	BUTTERNUT RÔTI	COQUILLETTES
HARICOTS VERTS	BROCOLIS	SALADE VERTE	RIZ EN SAUCE	ÉPINARDS AU CURRY
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	ANANAS	BANANE AU CHOCOLAT	POMME	KIWIS
CRÈME DESSERT PRALINÉE	LIEGEOS	ABRICOT À LA VANILLE	FROMAGE BLANC AU MIEL	COMPOTE DE FRUITS
GATEAU BASQUE	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT

LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 02 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
SALADE COMPOSÉE	BETTERAVE VINAIGRETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CROISSILLON AU FROMAGE	1/2 PAMPLEMOUSSE
COLESLAW	PÊCHE AU THON	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE Verte COMPOSÉE	SALADE D'ARTICHAUTS
VELOUTÉ DE CAROTTES	VELOUTÉ D'ENDIVES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	VELOUTÉ DE POIREAUX
CORDON BLEU	RÔTI DE PORC À L'ÉCHINE AU MIEL	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ
FALAFELS	PIZZA AU FROMAGE	OMELETTE CHAMPIGNONS ET FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	CUISSE DE POULET
FRITES	FLAGEOLETS	SEMOLLE AU JUS	BLETTES AU JUS	RIZ
HARICOTS VERTS	CAROTTES PERSILLÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	PÂTES	POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
LIEgeois	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	POMME	FRUIT DE SAISON
ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT	ABRICOTS AU SIROP	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	FLAN PATISSIER
POIRE	KIWIS	FROMAGE BLANC AU COULIS	CRÈME DESSERT	COMPOTE DE POMMES



LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	MERCREDI 09 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
SALADE DE MAIS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	SAUCISSON ET CORNICHON	SALADE COMPOSÉE CROUTONS FROMAGES MAIS	CAROTTES RÂPÉES
BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS	CÉLERI RÂPÉ	1/2 POMELOS ET SUCRE	CÉLERI AUX POMMES
VELOUTÉ DE BROCOLIS	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CAROTTES	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE DINDE	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE	CALAMARS A LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE	BOLOGNAISE AU THON MSC
POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE AU FROMAGE	DOS MERLU NORMANDE	COLOMBO AU PORC	ESCALOPE DE DINDE
PENNE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	FENOUIL	EPINARDS	HARICOTS PLATS SAUTÉS
CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX	MACARONI	RIZ	TAGLIATELLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT	POMME	BEIGNET AU CHOCOLAT
COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	CLÉMENTINE	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIÉGOIS VANILLE	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL