

# MENU DU 11 MARS AU 10 MAI 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 11 au 15 mars</b>	 Salade niçoise Ragoût de bœuf / Quinoa Fruit bio	 Feuilleté au fromage Omelette de pommes de terre / Ratatouille Yaourt	 Crème de potiron Saucisses de volaille / Salade Caprese Fruit de saison	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Macaroni sauce tomate bio et thon Fruit de saison	 Potage de haricots blancs Rosada frite / Salade russe sur rondelles de tomate  Riz au lait
<b>Semaine du 18 au 22 mars</b>	 Soupe de vermicelles Cabillaud au four / Salade verte, tomates cherry, fromage Fruit de saison	 Crème de courgettes Œufs au plat / Riz a la Cubana Yaourt	 Menu Mexicain	 Salade Cesar Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit de saison	 Feuilleté aux épinards et chèvre Spaghetti Carbonara Fruit bio
<b>Du 25 mars au 5 avril</b> 	 <h1>VACANCES</h1>				

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 8 au 12  
avril**

Salade verte, maïs,  
olives / Camembert  
Ragoût de porc en  
sauce tomate /  
Coquillettes  
Fruit bio

Potage de lentilles  
Quiche aux 4  
fromages  
Fruit de saison

Crème de légumes  
Boulettes de viande  
/ Riz blanc  
Yaourt

Pois-chiches au  
*chorizo*  
Calamars à la  
romaine /  
Carottes sautées  
Fruit de saison

Salade niçoise  
Blanc de poulet sauce  
aux champignons /  
Purée de pdt  
Crème anglaise

**Semaine du  
15 au 19  
avril**

Salade de carottes  
- fromage frais  
Cannelloni aux  
épinards  
Fruit de saison

Crème de potiron  
Poulet rôti / Frites  
Yaourt

Soupe de  
vermicelles  
Cabillaud au four /  
Beignets de chou-  
fleur  
Fruit de saison

Salade verte, maïs,  
surimi, tomate, olives  
*Chili con carne*  
(boeuf) / Riz basmati  
Glace

Potage de lentilles  
végétarien  
*Huevo al plato*  
Fruit bio

**Semaine du  
22 au 26  
avril**

Rouleau de  
printemps  
Omelette de pommes  
de terre /  
Ratatouille  
Fruit bio

Crème de courgettes  
Hamburger de bœuf  
/ Salade de riz  
Yaourt

Salade niçoise  
Ravioli à la viande  
en sauce tomate bio  
Fruit de saison

*Parra Antequerana*  
avec du thon  
Cordon bleu /  
Pdt au four aux  
fines herbes  
Fruit de saison

**Sabor a Andalucía**  
Potage de haricots  
blancs  
*Rosada frite* /  
*Ensaladilla* sur  
rondelles de tomate  
Flan fait maison

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

**Semaine du  
29 avril au  
3 mai**

Salade de pâtes  
Côte de porc fumée  
/ Carottes sautées  
Fruit bio

  
Gaspacho Andalou  
Œufs au plat /  
Frites  
Glace

**FERIE**  


  
Cazuela de pdt  
et bœuf  
  
Pizza Prosciutto  
Yaourt

Salade verte, tomates  
cherry, fromage  
Poitrine de dinde  
  
sauce Soubise /  
Riz blanc  
Fruit de saison

**Semaine  
du 6 au 10  
mai**

Salade Cesar  
Spaghetti  
Bolognaise   
Fruit de saison

Croquettes et  
friands  
  
Paella de poulet  
Crème anglaise  


  
Potage de lentilles  
Quiche aux 4  
fromages  
Fruit bio

  
Soupe de vermicelles  
Calamars  
à la romaine /  
Salade verte, maïs,  
olives / Camembert  
Yaourt

  
Porra Antequerana  
avec du jambon  
Blanc de poulet sauce  
aux champignons /  
Purée de pdt  
Fruit de saison

Nos repas (près de 600 menus) sont préparés quotidiennement par une équipe de 5 personnes. La majorité de nos plats sont faits maison, pour d'autres (croquettes, boulettes de viande, feuilletés), les produits nous parviennent déjà élaborés et nous les cuisinons sur place.



Nous servons du pain  
complet trois jours/sem.



Nous utilisons de l'huile  
d'olive vierge extra pour les  
salades.



Chaque semaine, nous  
proposons un menu  
végétarien.

