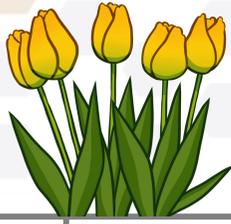


# MENU DU 10 MARS AU 2 MAI 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 10 au 14 mars</b>	Feuilleté au fromage Omelette de pommes de terre / Ratatouille Yaourt	Salade de carottes fromage frais Spaghetti Carbonara Fruit de saison	<u><b>Sabor a Andalucía</b></u> Potage de haricots blancs Rosada frite / Salade de tomate Glace	Crème de courgettes Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit bio	Salade niçoise Poitrine de dinde sauce Soubise / Riz blanc Fruit de saison
<b>Semaine du 17 au 21 mars</b>	Croquettes et friands Macaroni sauce tomate bio et thon Crème anglaise	Potage de lentilles Quiche aux 4 fromages Fruit de saison	Salade verte, tomates cherry, fromage Chili con carne (boeuf) / Riz basmati Fruit de saison	Soupe de vermicelles Cabillaud au four / Carottes sautées Yaourt	Salade Caprese Côte de porc fumée / Beignets de chou-fleur Fruit bio
<b>Semaine du 24 au 28 mars</b>	Feuilleté aux épinards et chèvre Spaghetti Bolognaise végétarienne Fruit bio		Cazuela de pdt et bœuf Pizza Prosciutto Fruit de saison	Pois-chiches au chorizo Calamars à la romaine / Salade russe sur rondelles de tomate Yaourt	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Blanc de poulet sauce aux champignons / Purée de pdt Fruit de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 31 mars au 4 avril</b>	Salade Cesar Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit de saison	Salade Caprese Boulettes de viande / Pdt parisiennes Fruit bio	Soupe de vermicelles Cabillaud au four / Salade de carottes fromage frais Fruit de saison	Crème de légumes Œufs au plat / Riz <i>a la cubana</i> Yaourt	Salade niçoise Ragoût de bœuf / Quinoa Macédoine de fruits
<b>Semaine du 7 au 11 avril</b>	Feuilleté au fromage Omelette de pommes de terre / Ratatouille Fruit de saison	Crème de courgettes Paella de poulet Yaourt	Salade verte, maïs, olives / Camembert Spaghetti Bolognaise Fruit de saison	Gazpacho Andalou Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes Fruit bio	<b><i>Sabor a Andalucía</i></b> Potage de haricots blancs Rosada frite / Salade de tomate Crème anglaise
<b>Du 14 au 25 avril</b>	<b>vacances</b>				



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 28 avril  
au 2 mai**

Salade niçoise  
Poulet rôti /  
Frites  
Yaourt

  
*Porra Antequerana*  
avec jambon serrano  
Cabillaud au four /  
 Salade de riz  
Fruit de saison

Feuilleté aux épinards  
et chèvre  
Ragoût de porc en  
 sauce tomate /  
Coquillettes  
Fruit bio



 Soupe de vermicelles  
Hamburger de  
boeuf / Salade russe  
sur rondelles   
de tomate  
Fruit de saison

**Semaine du  
5 au 9  
mai**

Bâtonnets de  
légumes  
Cannelloni aux  
épinards  
Glace 

  
Potage de lentilles  
végétarien  
Saucisses de volaille  
/ Carottes sautées  
Fruit de saison

Salade Cesar  
Boulettes de viande  
/ Riz blanc  
Fruit bio

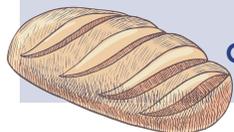
  
Gazpacho Andalou  
Calamars à la  
romaine / Salade de  
pâtes   
Yaourt

Salade verte, maïs,  
surimi, tomate, olives  
Blanc de poulet sauce  
aux champignons /  
Purée de pdt  
Fruit de saison

Nos repas (plus 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.

