

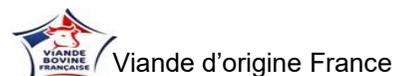
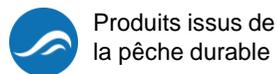
Menus

Semaine du 03 Mars au 07 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète		Menu planète	C'EST LA FÊTE
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Riz sauce chili, haricots rouges, poivrons rouges, maïs</p> <p>Petit moulé fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Emincé de chou rouge Vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Gnocchis et emmental râpé</p> <p>Petit pot glacé vanille fraise</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette moutarde</p> <p>Œuf dur florentine</p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Fromage blanc Et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte ,tomate cerise et dés de mimolette</p> <p>Hot dog saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau ketchup</p> <p>Fruit de saison </p>
<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Croissant Lait et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait et jus de fruit</i>	<i>Gâteau aux pommes Lait et fruit</i>	<i>Madeleine yaourt nature et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison

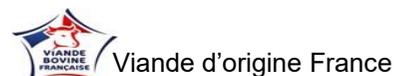
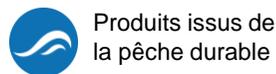


Menus

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Salade de pommes de terre échalotes et ciboulette	Potage brocolis et haricots blancs 	Sauté de veau  sauce paprika persillée	Omelette  sauce basquaise	Émincé d'endives  Vinaigrette au miel
Steak haché de bœuf ketchup 	Boulettes de légumes (lentilles, sarrasin) sauce tomate	Haricots beurres et boulgour	Carottes au jus	Filet de colin d'Alaska Meunière et citron 
Chou-fleur  béchamel	Penne 	Fromage frais de campagne	Pont l'Evêque 	Purée de pommes de terre
Fruit de saison 	Lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison 	Eclair chocolat 	Yaourt nature et sucre 
<i>Pain au lait Petit filou et fruit</i>	<i>Beignet aux pommes Lait et jus de fruit</i>	<i>Pain et pâte à tartiner Lait et fruit</i>	<i>Palmier géant Lait et fruit</i>	<i>crêpe au sucre Lait et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Menus de la Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
<p>Sauté de bœuf  Tomates, olives</p> <p>Bouquet de légumes et pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage légumes racines (Carottes, céleri rave, pommes de terre, navets)</p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Lentilles  mijotées</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Émincé de dinde  sauce arrabiata (tomates, poivrons, oignons)</p> <p>Epinards  à la crème</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Quiche aux fromages (emmental et chèvre) Salade verte</p> <p>Cake aux myrtilles (farine, sucre et œufs bio)</p>	<p>Salade verte et crumble Graines de courge </p> <p>Dés de poisson  sauce coco et citron vert</p> <p>Purée de salsifis</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p>
<i>Marbré chocolat Fromage blanc et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Beignet chocolat Lait et fruit</i>	<i>Pain et confiture Lait et jus de fruit</i>	<i>Madeleine Lait et fruit</i>

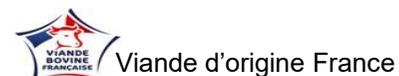
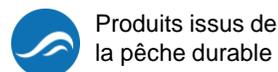
Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Viande charolaise



sodexo

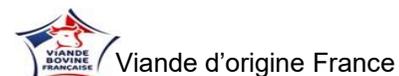
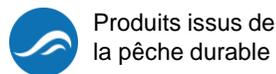
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Menus de la Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Salade printemps (maïs, tomates et poivrons verts)		Salade de radis roses <i>Vinaigrette moutarde</i>	Concombres  sauce fromage blanc et persil	Carottes râpées,  vinaigrette au miel
Cordon bleu de volaille	Couscous boulettes (falafels aux pois chiches) 	Sauté de porc  sauce aux pruneaux Sauté de dinde  Sauce aux pruneaux	Clafoutis de pommes de terre, champignons et mozzarella	Filet de Merlu  sauce crevettes et champignons
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Semoule	Purée Dubarry		Riz 
Flan parisien  (tarte au flan)	Saint Paulin	Fromage blanc  et sucre	Purée de pommes 	Dessert lacté gélifié chocolat
<i>Pain et chocolat Lait et jus de fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Yaourt et fruit</i>	<i>Gâteau chocolat Lait et fruit</i>	<i>Sablé breton Lait et compote</i>	<i>Pain et confiture Lait et fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Menus de la Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Poulet rôti 	Potage du printemps <i>(Petit pois, choux verts, épinards et pommes de terre)</i>	Salade fraîcheur (salade verte, pommes, céleri, cerfeuil) et emmental <i>Vinaigrette au basilic</i>	Chou blanc, maïs et dés de mimolette Vinaigrette	Parmentier de poisson à la carotte 
Gratin de brocolis 	Pizza 3 fromages (émmental, chèvre et cheddar)	Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille façon chipolata	Quenelle de poisson blanche  Épinards béchamel	Yaourt nature sucré 
Gouda	Salade verte 	Penne 	Gâteau aux pommes  (Œuf, farine, fromage blanc) <i>Pain et fromage</i>	Fruit de saison
Eclair au chocolat 	Fruit de saison 	Smoothie ananas passion	<i>Lait et jus de fruit</i>	<i>Madeleine</i> <i>lait et fruit</i>
<i>Beignet aux pommes</i> <i>lait et fruit</i>	<i>Pain et chocolat</i> <i>Petit filou et fruit</i>	<i>Roulé confiture</i> <i>lait et fruit</i>		

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Label rouge



AOP

Menus de la Semaine du 07 au 11 Avril 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
<p>Escalope de dinde façon fermière (carottes, petits pois, oignons) </p> <p>Fusilli</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Parmentier aux lentilles et champignons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de veau sauce marengo </p> <p>Courgettes à la béchamel </p> <p>Petit Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane au chocolat</p>	<p>Tomates  Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de Xérès Et dés tomme grise</p> <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Gâteau à l'ananas et framboises</p>	<p>Demi-pamplemousse et sucre</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé </p> <p>Riz semi complet </p> <p>Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel </p>
<i>Roulé framboise Lait et fruit</i>	<i>Chausson aux pommes Lait et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Pain et confiture Fromage blanc et fruit</i>	<i>Gâteau à la fraise Lait et jus de fruit</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Label rouge



AOP



Produits issus de la pêche durable



Viande d'origine France

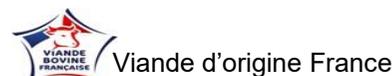
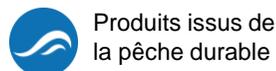
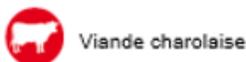


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menues vacances scolaires de la Semaine du 14 au 18 Avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
<p>Coleslaw et oignons frits</p> <p>Sauté de bœuf  aux oignons et paprika</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Hamburger végétarien Sauce mayonnaise «pain brioché, tomate, cheddar, pommes noisette »</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Navarin d'agneau (petits pois, carottes, oignons et tomates)</p> <p>Semoule </p> <p>Cantafrais fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Farfalles épinards féta</p> <p>Pointe de brie </p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Céleri râpé  sauce cocktail</p> <p>Filet de Merlu au jus et citron </p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage blanc  Et miel</p>
<i>Roulé framboise Yaourt et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et fruit</i>	<i>Pain au chocolat Lait et fruit</i>	<i>Biscuit beurre Lait et compote de fruits</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et jus de fruit</i>

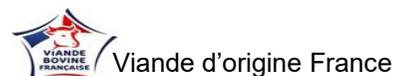
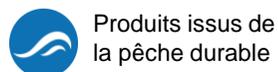
Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Menues vacances scolaires de la Semaine du 21 au 25 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 		Menu planète 	
Férié	Betteraves  vinaigrette moutarde Raviolis tofu  et emmental Salade verte Fromage blanc aux fruits	Terrine de volaille et cornichons Rôti de veau  au jus Flan de courgettes, mozzarella, basilic Tartelette au chocolat	Concombre  sauce fromage blanc persillée Penne sauce tomates, brocolis basilic et olives noires Gâteau aux abricots	Émincé de saumon sauce provençale Purée de céleri fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison 
	<i>Pain et fromage Lait et jus de fruit</i>	<i>Palmier géant yaourt et fruit</i>	<i>Gaufre au sucre Lait et fruit</i>	<i>Biscuit beurre Lait et compote de fruits allégée en sucre</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Menus scolaires de la Semaine du 28 avril au 02 Mai 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu planète 			
Endives  et croûtons vinaigrette moutarde		Rillette de thon		
Sauté de dinde  sauce champignons	Nuggets de blé Ketchup	Rôti de bœuf  au jus	férié	Poisson blanc pané 
Chou-fleur et pommes de terre persillées	Cordiale de légumes	Purée de carottes 		Coquillettes  emmental râpé
Crème dessert saveur vanille	Cantal 	Crêpe au sucre		Yaourt aromatisé 
	Fruit de saison 			Fruit de saison 
<i>Croissant Lait et fruit</i>	<i>Pain et fromage Lait et jus de fruit</i>	<i>Palmier géant yaourt et fruit</i>		<i>Biscuit beurre Lait et compote de fruits allégée en sucre</i>

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison

