



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* Blanc de poulet au velouté de tomate Purée de potiron Fruit de saison S/P : Terrine de poisson	 MARDI GRAS Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Bœuf aux olives  Semoule  Bleu  Mousse à la framboise 	Filet de colin façon papillote  Riz Camembert Fruit de saison 	Concombre  au yaourt Coustillants au fromage Lentilles Banane  
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette Pâte à tartiner	Céréale Lait	Roulé framboise Jus multi fruits 	Plumetis chocolat Petit suisse aux fruits	Brioche au lait aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Carottes rapées	Sardine au beurre	Quiche*	Salade verte
Fromage blanc sucré	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Eclair au chocolat	Coquillettes	Cocos à la tomate	Haricots verts	Compote de pommes
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	
S/P : Tarte au fromage				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites de chocolat	Baguette	Cake fourrée au chocolat	Baguette	Petit suisse sucré
Fruit	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

Jeudi 20 mars 2025

MENU DE PRINTEMPS

Salade de printemps

(Concombre, tomate, avocat, maïs, oignons rouges)

Emincé de poulet sauce fromagère

Conchiglis



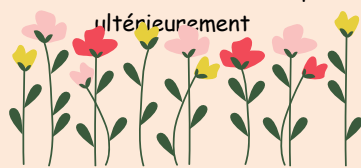
à la Primavera

(Pâtes locales + Julienne de légumes)

Croisillon aux abricots



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage Poisson pané  Gratin d'épinards  Gâteau de semoule	Concombre  bulgare Spaghetti façon napolitaine (PC)   Liégeois chocolat	Taboulé  Poulet rôti Poêlée de légumes Mousse à la framboise 	  LE PRINTEMPS  Le menu vous sera communiqué ultérieurement 	Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fruit 	Petit beurre breton Compote de pommes	Gaufre Yaourt à boire vanille	Baguette barre chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre		Feuilleté de fromage	Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Ebly	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
	Coulommiers		Fromage blanc sucré	
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts		Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde	S/P : Salade paysanne	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake carré nature	Yaourt à boire à l'abricot	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat	Fruit	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*		Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce cheddar 	Rôti de bœuf 	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise 
	Pommes noisette	Purée de céleri		Duo de carottes 
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn 	Buchette	Banane 
	S/P : Saucisses de volaille	S/P : Roulade de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre 	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit	Confiture	Barre chocolat

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : les préconisations conformes au plan alimentaire