



LUNDI	MARDI	JEUDI CARNAVAL	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise   Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)  /  Fromage blanc	 Merlu sauce citron  Haricots beurre persillés  Fromage fondu Vache picon  Eclair saveur chocolat	Salade iceberg à la vinaigrette  Nuggets de poulet  Pommes de terre quartier avec peau et ketchup  Mini beignets natures sucrés	 Boulgour BIO en salade   Sauté de bœuf sauce paprika   Petits pois BIO   Fruit de saison BIO



## Semaine du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Colin d'Alaska pané	 Tajine de légumes	 Estouffade de bœuf sauce niçoise	 Haut de cuisse de poulet au jus
 Epinards BIO béchamel	 Semoule BIO	 Blé BIO tendre	 Chou-fleur BIO en gratin
Fromage frais Petit Cotentin	Gouda		 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras
Tarte au flan	Fruit de saison	Compote pomme-orange	



# Semaine du 24 au 28 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p> Rôti de porc sauce charcutière</p> <p><i>SP : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Petit fromage frais</p>	<p> Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p> Taboulé d'hiver (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw</p>  <p>Sauce aux trois fromages</p>	 <p>Merlu au coulis de légumes</p>	 <p>Sauté de porc sauce curry</p> <p><i>SP : Emincé végétal  sauce curry</i></p>  <p>Haricots verts BIO persillés</p>	<p>Salade de pois chiches</p>  <p>Emincé de cuisse de dinde au jus</p>
<p>Coquillettes</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé au citron de la Ferme des Pourchoux</p>	<p>Polenta crémeuse</p>  <p>Coulommiers BIO</p>	<p>Fromage blanc</p>	<p>Purée de potiron gratinée</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux pommes</p>	 <p>Fruit de saison BIO</p>



## Semaine du 07 au 11 Avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette		 Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg à la vinaigrette
 Colombo de porc	 Boulettes de bœuf sauce catalane	 Colin d'Alaska pané	 Quenelles sauce financière
<i>SP : Œuf dur à la béchamel</i>			
 Carottes BIO	 Brocolis BIO persillés	Julienne de légumes	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon		
	Gâteau au fromage blanc	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat



## Semaine du 14 au 18 Avril 2025



**Apprieu**  
www.apprieu.fr



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
<p>Chou rouge à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce orientale</p> <p> Torti BIO</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de blé sauce bulgare</p> <p>  Omelette BIO aux fines herbes</p> <p>Epinards</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p> <p> Bœuf printanier</p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>Brownie</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p> Colin d'Alaska sauce persane</p> <p> Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Fruit de saison</p>