





Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans
la majorité des cas et de saison.




Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la
Production et des livraisons.

Légende : Local | **Viande, poisson, œuf** | Céréales et féculents | **Fruits et légumes** | **Produits laitiers**




Lundi 03

Céleris Rémoulade Bio 
Sauté de Bœuf aux oignons * 
Carottes du maraicher bio* 
Pommes de terre Campagnarde
Crème Dessert Chocolat Bio 

Mardi 04

Potage aux poireaux bio* 
Osso bucco de volaille
Riz Bio 
Fruit de saison Bio 




Mercredi 05 Carnaval

Salade farandole 
Mignon de Porc sauce cheddar
Pâtes mosaïque * 
Julienne de légumes* 
Brioche perdue



Jeudi 06

Duo de cochonaille
Calamar sauce béarnaise
Légumes /Pomme de terre grenaille 
Fromage Bio 

Vendredi 07 repas végétarien

Velouté de carottes du maraicher bio* 
Penne bio  aux légumes
Mozzarella râpée
Fruit bio 



Lundi 10

Entrée chaude
Tajine d'agneau
Et ses légumes 
Yaourt Bio 

Mardi 11

Salade bio 
Hachis Parmentier 
Fromage 
Banane Bio au chocolat 




Mercredi 12

Salade de légumes bio* 
Estouffade de dinde
Riz bio 
Crème brûlée maison*

Jeudi 13

Salade Bio*  aux dés de fromage 
Sauté de Porc à la Moutarde de Meaux 
Blé Bio et duo de carottes 
Animation Glace Matisse 



Vendredi 14

Potage aux légumes du maraicher* Bio 
Poisson du jour sauce hollandaise
Pommes de terre Vapeur*/ Haricots Vert à
l'ail 
Fruit de Saison 


Lundi 17

Velouté Argenteuil
Tartiflette maison *
Salade verte locale 
Fruit Bio 

Mardi 18

Pizza fromagère
Blanquette de poisson du jour
Boullgour 
Compote de fruits  et sablé des Flandres

Mercredi 19 Repas Pyjama

Pizza aux fromages
Purée de légumes 
Saucisses
Brochette de Guimauve





Jeudi 20

Poireaux vinaigrette mimosa
Carbonnade Flamande 
Frites 
Mesclun 
Animation Glace Guidé 




Vendredi 21

Macédoine de légumes
Cordon bleu 
Semoule 
Sauce provençale
Fromage blanc Bio  coulis de fruit

Lundi 24

Duo de cochonaille
Noisette de Bœuf à la provençale * 
Carottes glacées du maraicher bio* 
Pâtes bio* 
Crème dessert 

Mardi 25

Velouté Dubarry bio* 
Emincé de volaille à la duxelles
de champignons
Riz Bio 
Fruit de saison bio 



Mercredi 26

Salade composée 
Poulet rôti sauce diable
Pomme de terre Bio * 
Brocolis* 
Yaourt Fermier Local 

Jeudi 27

Couscous
Semoule 
Fromage Bio 
Purée de fruits Bio 

Vendredi 28 repas végétarien

Velouté de carottes du maraicher bio* 
Tortis bio  Sauce fromagère
Fruit bio 