

MENU SEMAINE DU 10 au 14 MARS 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">LUNDI 10 MARS</p> | <p style="text-align: center;">CAKE au thon maison</p> <p style="text-align: center;">Tomates farcies Ou Filet de poisson sauce citron</p> <p style="text-align: center;">Pâtes Arlequins</p> <p style="text-align: center;">Yaourts aromatisés</p> <p style="text-align: center;">crème aux oeufs</p> |
| <p style="text-align: center;">MARDI 11 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">Nuggets végétales Ou Boulettes Thaï</p> <p style="text-align: center;">Haricots plats d'Espagne sautés</p> <p style="text-align: center;">Brie</p> <p style="text-align: center;">Poirier maison</p> |
| <p style="text-align: center;">JEUDI 13 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade Aïda</p> <p style="text-align: center;">Truite de Saint Germain sauce citron Ou cordon bleu frais</p> <p style="text-align: center;">Ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Patte lisse aux fruits rouges</p> <p style="text-align: center;">Perles du Japon à la vanille</p> |
| <p style="text-align: center;">VENDREDI 14 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade de concombres à la Japonaise</p> <p style="text-align: center;">Filet de dinde à la moutarde ancienne Ou fish and chips</p> <p style="text-align: center;">Pommes de terre sautées</p> <p style="text-align: center;">Emmental</p> <p style="text-align: center;">compotes savoyarde</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 17 au 21 MARS 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|---|---|
| <p style="text-align: center;">LUNDI 17 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Pizza maison aux 3 fromages</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de légumes au curry Semoule aux champignons</p> <p style="text-align: center;">Yaourts entier Perce neige</p> <p style="text-align: center;">Tarte au flan maison</p> |
| <p style="text-align: center;">MARDI 18 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Taboulé maison</p> <p style="text-align: center;">Sot l'y laisse de Dinde à la crème Ou Poisson frais au Miel</p> <p style="text-align: center;">épinards à la crème</p> <p style="text-align: center;">Bleu de Bresse</p> <p style="text-align: center;">Forêt noire Maison</p> |
| <p style="text-align: center;">JEUDI 20 MARS « Repas Mexicain »</p> | <p style="text-align: center;">Guacamole Maison et ses Tortillas</p> <p style="text-align: center;">Chili Con Carne Maison Ou Tacos de poisson blanc mexicain</p> <p style="text-align: center;">Riz blanc</p> <p style="text-align: center;">Yaourts</p> <p style="text-align: center;">Cuajada au Yaourt</p> |
| <p style="text-align: center;">VENDREDI 21 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade verte œufs mollets</p> <p style="text-align: center;">Steack haché au poivre Ou filet de poisson frais aux céréales</p> <p style="text-align: center;">Frites incurvées</p> <p style="text-align: center;">Tomme blanche</p> <p style="text-align: center;">Maronsui's</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 24 au 28 MARS 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">LUNDI 24 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade verte composée</p> <p style="text-align: center;">Gratin de poisson Ou boulettes d'agneau aux 2 olives</p> <p style="text-align: center;">Haricots blancs Kung Pao</p> <p style="text-align: center;">patte lisse sucrée</p> <p style="text-align: center;">Flan maison</p> |
| <p style="text-align: center;">MARDI 25 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade Russe</p> <p style="text-align: center;">Longe de porc au Miel Ou filet de truite de Saint Germain</p> <p style="text-align: center;">Pâtes crémeuses à la carotte</p> <p style="text-align: center;">Comté</p> <p style="text-align: center;">Framboisier Maison</p> |
| <p style="text-align: center;">JEUDI 27 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Taboulé végétarien</p> <p style="text-align: center;">Courge Kale Orzotto</p> <p style="text-align: center;">yaourt fermier Perce neige</p> <p style="text-align: center;">Palouza Marocain Maison</p> |
| <p style="text-align: center;">VENDREDI 28 MARS</p> | <p style="text-align: center;">Salade verte œufs mollets</p> <p style="text-align: center;">Paleron de bœuf à la crème d'échalotes Ou poisson blanc sauce aurore</p> <p style="text-align: center;">Pépinette printanières de Savoie</p> <p style="text-align: center;">yaourts aromatisés</p> <p style="text-align: center;">Pavlova aux fruits rouges maison</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 31 au 4 AVRIL 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|--|--|
| LUNDI 31 MARS | <p>Salade romaine à la Fêta</p> <p>Lieu noir sauce Gribiche Ou nuggets de dinde</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>patte lisse sucrée</p> <p>petit pot de chocolat</p> |
| MARDI 1 ^{er} AVRIL | <p>feuilletés au poisson</p> <p>Poisson d'avril en aumônière Ou Joue de porc confites</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Comté</p> <p>Tarte au citron</p> |
| JEUDI 3 AVRIL « Menu Alsace-Lorraine » | <p>Bretzel salé Maison</p> <p>Choucroute Traditionnelle Ou Choucroute de la mer</p> <p>yaourt fermier Perce neige</p> <p>Tarte Alsacienne aux pommes</p> |
| VENDREDI 4 AVRIL | <p>Pizza maison aux 3 fromages</p> <p>Quenelles de brochet au beurre blanc Ou quenelle de légumes à la tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Paris brest</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 7 au 11 AVRIL 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|---------------------------------|--|
| LUNDI 7 AVRIL | <p>Salade de concombre façon Traziki</p> <p>Diots de Savoie au vin blanc Ou Truite de Saint Germain Polenta crémeuse</p> <p>patte lisse confiture de fruits</p> <p>crème caramel maison</p> |
| MARDI 8 AVRIL | <p>Salade de pommes de terre persillées</p> <p>Gratin de Gnocchis à la puttanesca Ou gratin de Gnocchis aux champignons et à la crème</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Tartes Bourdaloue Maison</p> |
| JEUDI 10 AVRIL | <p>feuilletés emmental</p> <p>Parmentier de Bœuf Ou Parmentier de Thon</p> <p>petits suisses nature</p> <p>cake banane maison</p> |
| VENDREDI 11 AVRIL | <p>Salade verte Nordique</p> <p>Moules fraîches méditerranéenne à la marinières ou lait de coco Frites Frîches</p> <p>Bleu de Bresse</p> <p>Mousse chocolat ou citron</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit

MENU SEMAINE DU 14 au 18 AVRIL 2025 - PRIMAIRES

Labels proposés: Haute Valeur Environnementale, Bio, Local, Pêche durable MSC, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Origine France, Produits régionaux

| Repas Végétarien en Gris | MIDI |
|---|--|
| LUNDI 14 AVRIL | <p style="text-align: center;">Salade Aïda</p> <p style="text-align: center;">Escalope de poulet rôti Ou saumon façon Teriyaki</p> <p style="text-align: center;">Gratin de carottes</p> <p style="text-align: center;">Edam</p> <p style="text-align: center;">Perle du Japon à la vanille</p> |
| MARDI 15 AVRIL | <p style="text-align: center;">Salade verte composée</p> <p style="text-align: center;">Bœuf bourguignon Ou poisson pané</p> <p style="text-align: center;">Gratin Dauphinois Maison</p> <p style="text-align: center;">Yaourts sucrés</p> <p style="text-align: center;">crumble aux poires maisons</p> |
| JEUDI 17 AVRIL | <p style="text-align: center;">Salade Lyonnaise végé</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette Végé</p> <p style="text-align: center;">Yaourts entier Perce neige</p> <p style="text-align: center;">salade de fruits maison</p> |
| VENDREDI 18 AVRIL « Menu Américain » | <p style="text-align: center;">Salade coleslaw maison</p> <p style="text-align: center;">Hamburger Maison au Bœuf Hamburger Maison au Lieu noir</p> <p style="text-align: center;">Frites incurvées</p> <p style="text-align: center;">Yaourts</p> <p style="text-align: center;">Cookies Américains maison</p> |

Le Pain est fabriqué à Montréal la cluse de farine régionale/ Tous les légumes frais sont locaux et à haute valeur environnementale

Le menu est établi plusieurs semaines en avance, Il peut y avoir des changements de dernières minutes (erreur de livraisons, effectifs en baisse, grèves, absences non déclarées etc), cela afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Le service de restauration vous souhaite un excellent appétit