












lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade	Salade de betteraves	 Pas pareille : Tartinable d'avocat	Carottes râpées
	Salade de chou blanc 			Radis et beurre
Œufs durs	Filet de merlu sauce Bercy 	Finger, soja, blé 3 graines 	Boulette de bœuf sauce façon gardiane	Jambon de dinde
 			<i>Colin d'Alaska sauce façon gardiane</i> 	<i>Galette de boulgour, épeautre, légumes</i>
 Epinards hachés à la béchamel	Pâtes 	Purée de pommes de terre 	 Brocolis persillés	Haricots blancs à la tomate
Gouda 	Fromage frais Fraidou nature		Saint Nectaire AOP 	
Emmental 	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc aromatisé	Edam	Yaourt nature local 
Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille Crème dessert lacté onctueuse caramel	Fruit	Choix de fruits	Cake au chocolat 

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Decongelé

 Préparé en cuisine






 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade de chou rouge	Taboulé (semoule )	Chou chinois	Salade de boulgour	Salade verte vinaigrette balsamique
Pamplemousse et sucre	Salade de blé 		Salade de pois chiche	Salade d'endives
Steak haché de veau au jus	Boulettes de sarrasin sauce tomate	Raviolis	Beignet stick de mozzarella 	Colin d'Alaska sauce citron 
<i>Filet de merlu au bouillon de légumes</i> 				
 Lentilles mijotées	 Haricots verts à l'ail	de saumon	Purée de carottes 	Riz 
Saint Paulin	Petit fromage frais au lait entier sucré 	Bûche au lait de mélange	Brie 	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Tomme grise	Petit fromage frais au lait entier aromatisé 		Camembert 	Fromage fondu Vache qui rit
Dessert lacté gélifié chocolat	Choix de fruits	Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits	Compote pommes bananes
Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel				Compote de pommes



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Decongelé

















Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Carottes râpées	Salade de riz	Salade iceberg	Céleri sauce cocktail	Salade de lentilles 
Salade de chou blanc			Radis et beurre	Taboulé (semoule )
Thon, tomate, basilic	Croquette de blé 	Cuisse de poulet sauce façon vallée d'auge <i>Cubes de saumon sauce façon parmentière</i>	Omelette sauce basquaise  	Sauté de bœuf sauce façon Stroganoff <i>Filet de merlu sauce béchamel aux épices douces</i> 
Pâtes et emmental râpé 	Navets confits à la tomate	Petits pois mijotés aux aromates	Pommes de terre rissolées 	 Chou-fleur à l'ail
	Pont l'Evêque AOP 	Emmental 	Fromage lait pasteurisé Carré Ligeil	Amuse-bouche : Yaourt au lait de brebis 
	Mimolette		Coulommiers	Fromage blanc nature
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits	Eclair au chocolat 	Dessert lacté gélifié chocolat	Fromage blanc aux fruits
Crème dessert lacté onctueuse caramel			Dessert lacté gélifié vanille	Choix de fruits 



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Decongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale


















Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Salade de pommes de terre	Coleslaw 	Fond d'artichaut	Salade iceberg	Macédoine mayonnaise 
Salade de pois chiche	Salade d'endives 	Bolognaise végétarienne 	Salade de chou chinois vinaigrette aux herbes	Salade de betteraves 
Sauté de porc sauce charcutière <i>Colin d'Alaska sauce normande</i> 	Escalope de dinde sauce façon grand-mère <i>Tajine marocain végétarien</i>	Riz 	Filet de merlu sauce aux fines herbes 	Agnoloni 
Haricots beurre	Semoule 	Petit fromage frais au lait entier nature	Brocolis 	4 fromages
Fromage frais Petit Cotentin	Tomme blanche	Yaourt BIO local aromatisé 	Camembert	
Fromage frais Saint Moret	Brie	Beignet fourré à la pomme 	Bleu	
Choix de fruits 	Dessert lacté lait entier liégeois vanille sur lit caramel Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Fruit	Choix de fruits	

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Decongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Taboulé (semoule )	Salade d'haricots verts  vinaigrette d'agrumes	Salade de chou rouge	Salade verte	Salade de riz
Salade de boulgour 	Salade de chou-fleur 			Salade de blé
Sauté de dinde sauce printanière	Ragout	Steak haché de bœuf au jus	Sauté de veau sauce aux olives	Tarte au fromage
Colin d'Alaska jus aux herbes 		Pâtes sauce Caponata, pois cassés	Filet de merlu sauce aux olives 	
Blettes béchamel	de lentilles 	Pâtes 	Pommes de terre quartier avec peau	 Carottes à l'ail
Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Fromage Petit Moulé ail et fines herbes	Yaourt nature 	Fromage fondu Samos
Fromage lait pasteurisé Carré Ligeil	Fromage blanc nature 		Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Tartare
Dessert lacté gélifié chocolat	Choix de fruits	Pêches au sirop	Smoothie abricot, pomme, banane	Compote pommes ananas
Dessert lacté gélifié vanille				Compote pommes poires

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Decongelé

 Préparé en cuisine
















 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Salade de chou rouge 	Mortadelle	Courgettes râpées	Salade iceberg et dés d'emmental	Salade de betteraves 
 Celeri sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise	Chili végétarien 	Steak haché de veau sauce marengo	 Macédoine mayonnaise
Fiore tomate 	Colin d'Alaska meunière et quartier de citron 	Riz 	Crousti'fromage	Saucisse de volaille type knack
mozzarella	Amuse-bouche : Quinoa 	Tomme grise	Haricots beurre	Filet de merlu sauce dieppoise 
Fromage fondu Vache qui rit	Brocolis 	Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Pas pareille : Pâte à tartiner et pain au lait 	Pommes de terre vapeurs et carottes  
Fromage frais Saint Moret	Brie			Fromage blanc nature
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Camembert			Fromage blanc aux fruits
Crème dessert lacté onctueuse caramel	Choix de fruits			Choix de fruits 

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

























sOgeres



MENUS MAI 2023
MENUS GIVORS



lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
FERIE	<p>Radis et beurre</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Quenelles sauce tomate  </p> <p>Vol au vent</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu de volaille <i>Beignet de poisson blanc</i></p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou-fleur et dés d'Edam </p> <p>Fond d'artichaut et dés d'Edam </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Choix de fruits </p>	<p> Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Filet de merlu sauce bretonne </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt bio local nature </p> <p>Gâteau au citron </p>
 Issus de l'agriculture biologique	 Issus de l'agriculture biologique et locale	 Plat végétarien	 Décongelé	 AOP : Appellation d'Origine Protégée
 Préparé en cuisine	 Pêche durable	 Issus de l'agriculture locale	 Viande charolaise	

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

