



# Menus du 3 au 7 mars 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade batavia / Salade de chou chinois / Salade de tomate

Cheeseburger de bœuf sauce cocktail  
ou Cheeseburger végétarien sauce cocktail  
Pommes de terre rôties, Haricots verts, Maïs épi



Ananas cube / Beignet framboise

Dips de carotte yogurt acidulé / Salade de maïs / Salade verte

Chipolatas de veau aux oignons  
ou Nuggets Végétariens, sauce fromage blanc citronnée  
Epeautre, Chou-fleur mimosa, Haricot romano



Mousse chocolat / TamTam caramel / Salade de mangue

Soupe de légumes / Salade de pâtes / Salade verte

Haut de cuisse de poulet au curry doux et coco  
Ragoût de porc aux carottes  
Boullgour, Carotte aux herbes, Epinards à la crème



Cake citron / Compote

Salade de betterave / Salade mêlée / Salade de riz

Gratin de cornette aux tomates, légumes et mozzarella  
ou Sticks de colin aux graines, sauce tartare  
Pâtes, Légumes rôtis, haricot beurre



Clémentine / Crème caramel



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !



# Menus du 10 au 14 mars 2025



Lundi

Salade de carotte / salade batavia / salade de pois chiches

Emincé de poulet à la provençale  
ou Frittata au butternuts  
Riz jaune / petits pois / navets aux herbes



Muffin aux pépites de chocolat / petits suisse aux fruits

## MENU GREC

Mardi



Salade grecque / tzatziki de concombre / salade de tomate et coriandre

Moussaka d'aubergine et épinards, sauce citronnée  
ou Ragoût d'agneau aux olives grecques  
Pommes de terre à la grecque / brocoli / carottes façon Vichy



Salade d'orange au miel et fleurs d'oranger / Yaourt grec

Mercredi

Salade sélection Novae GRTA / salade de pâtes / salade de betterave

Filet de poulet aux corn flakes, sauce au curry doux  
ou Paella de légumes et quorn  
Gnocchi de patate douce / haricots romano / endives meunières



Crème au chocolat / Yogourt nature / salade de mangue

Jeudi

Soupe de chou-fleur / salade coleslaw / salade verte

Spaghetti à la bolognaise de bœuf et petits légumes Bio, fromage râpé  
Ou Jambon fermier de chez Chapuis braisé au Madère  
Spaghetti / choux de Bruxelles / courge



Poire à la vanille / yogourt caramel / compote pomme fraise

Vendredi

Salade de maïs / salade de riz / salade mêlée

Pizza marguerite  
ou Stick de colin, sauce tartare  
Pommes persillées / poireaux à la crème / jardinière de légumes



Fromage blanc / cake au chocolat



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !



# Menus du 17 au 21 mars 2025



Lundi

Salade iceberg GRTA / salade de pomme de terre/ Salade de concombre

Manchurian de légumes, crémeuse de curry  
Ou Emincé de dinde aux tomates confites  
Dahl de lentilles corail / gratin de chou-fleur GRTA / maïs rôtis



Compote pomme poire / Tam Tam vanille / chocolat liégeois

Mardi

Salade de chou rouge GRTA / salade verte / demi-œuf dur mayonnaise

Aiguillettes de poulet multigraines, sauce cocktail  
Ou Pita de falafels au houmous de pois chiches  
Pommes de terre cuts / côtes de bettes / julienne de légumes



Tartelette du mois / fromage blanc et coulis de passion

Mercredi

Salade thaï / salade de tomate / salade iceberg

Cannelloni de bœuf gratinés à la tomate, fromage râpé  
Ou Piccata de porc aux abricots secs  
Spaetzli / petits pois / céleri en bâtonnets



Tam-Tam caramel / yogourt vanille / salade de kiwi

Jeudi

Crème de tomate/ salade verte / salade d'endive

Omelette au fromage et fines herbes GRTA  
ou Rougail de chipolata de veau  
Penne complètes / haricots verts / chou rouge



Pomme gala / cake au citron

Vendredi

Salade verte GRTA / betterave GRTA / salade de pâtes

Ragoût de bœuf aux carottes GRTA  
ou Filet de truite nantaise  
Riz parfumé aux herbes GRTA / carottes jaunes GRTA / petits pois



Yaourt fraise GRTA/ crème vanille / Babybel



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !



# Menus du 24 au 28 mars 2025



Lundi

Salade de carottes GRTA / salade de haricots rouges / salade mêlée

Ailerons de poulet Tex-Mex  
Ou Saucisse à rôtir de porc aux oignons confits  
Kasha de céréales / brocoli / émincé de fenouil



Mousse fromage blanc pomme au caramel / salade d'ananas / compote

Mardi

Macédoine de légumes / salade de maïs / salade verte

Ravioli au fromage, crème de panado  
Ou Effilochée de bœuf à la bourguignonne  
Pâtes / légumes rôtis / haricots verts



Salade de mangue / crème chocolat / Yogourt nature

Mercredi

Taboulé de chou-fleur / salade de concombre / salade verte

Steak haché de veau au pesto d'ail des ours  
Ou Cordon bleu de fromage  
Pomme au four / choux romanesco / cubes de navet à la tomate



Tarte aux pommes / yogourt moka

Jeudi

Velouté de petits pois / salade de riz au pesto / salade verte

Boulettes d'agneau en tajine de fruits secs  
ou Tortilla de pommes de terre et tomate  
Boullgour / légumes à l'orientale / choux de Bruxelles



Banane fairtrade Bio / Tam Tam / yogourt myrtilles

Vendredi

Salade mêlée GRTA / demi-œuf dur mayonnaise / salade de pois cassés

Croque-monsieur à la tomate et mozzarella  
Ou Dos de lieu noir à la provençale  
Riz créole / carottes Vichy / côtes de bette



Mousse au chocolat / beignet framboise



Ces menus sont validés par notre responsable nutrition. Bon appétit !