

Menus CFA

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées bio vinaigrette	Chou chinois	Salade de pommes de terre	Endives aux pommes	Lentilles vinaigrette
	Sauté de veau lcl sauce Marengo	Hoki sauce Bretonne (crème, champignons, poireaux)	Beignets de mozzarella	Rôti de dinde LR au jus	Œufs durs bio
	Semoule bio	Riz créole	Carottes persillées	Gratin de chou fleur ce2	Epinards bio béchamel
	Carré	Fromage frais fraidou	Saint Paulin	Yaourt aromatisé bio	Cantal aop
	Dessert gélifié vanille caramel	Fruit bio	Fruit bio	Cake nature	Banane bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Potage de légumes	Pomelos et sucre	Coleslaw rouge	Friand au fromage
	Poulet vf rôti	Emincés de blé et pois sauce au Maroilles	Sauté de bœuf Ici à la provençale	Jambon lr Jambon de dinde	Colin pané et citron
	Petits pois ce2	Penne bio	Blé bio	Purée de potiron et de pommes de terre	Haricots verts ce2 persillés
	Coulommiers	Fromage frais Saint môtet	Mimolette	Yaourt nature bio	Bleu
	Fruit bio	Crème dessert saveur chocolat	Fruit bio	Tarte au flan	Banane

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 17 mars au 23 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette au miel	Pizza au fromage	Salade verte bio et croutons	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon
	Sauté de dinde vf sauce basquaise	Tajine de légumes et pois chiche	Rôti de dinde vf au jus	Macaronade (bœuf bio)	Merlu sauce aïoli
	Haricots blancs	Semoule bio	Gratin de brocolis bio	Penne bio semi complète	Carottes et pommes de terre vapeur
	Pointe de brie	Emmental	Yaourt à la framboise bio	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature
Fruit bio	Crème dessert vanille	Fruit	Gateau au chocolat et aux poires	Fruit bio	



Menus CFA

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes rapées vinaigrette	Salade de blé	Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille	Salade de haricots rouges aux épices mexicaines	Radis rondelles et maïs
	Boulettes de bœuf vbf Charolais sauce tomate	Nuggets crispidor à l'emmental	Chou farci	Poulet rôti vf	Seiche à la rouille
	Coquillettes bio semi complètes	Haricots verts ce2 persillés		Carottes persillées bio	Riz créole
	Fromage frais fraidou	Yaourt aromatisé bio	Cantal aop	Mimolette	Pont l'évêque aop
	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio	Tarte au flan	Fruit	Purée de pomme bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine ce2 mayonnaise	Salade de mâche au crumble de noisettes	Batonnets de carottes sauce crème ciboulette	Salade waldorf (céleri, pomme et noix)	Salade de pépinettes
	Sauté de dinde vf Dijonnaise	Colin sauce paprika	Sauté de bœuf lcl façon niçoise	Rôti de porc vf sauce aux oignons Rôti de dinde vf au jus	Tortilla bio
	Lentilles	Haricots beurre et pommes de terre persillées	Riz créole	Poêlée de légumes	Epinards bio béchamel
	Camembert bio	Fromage frais rondelé nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé vanille bio	Edam
	Fruit	Liégeois saveur vanille	Purée de pomme bio et poire	Moelleux parfumé à la fleur d'oranger	Fruit bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 7 avril au 13 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Carottes râpées vinaigrette au miel	Salade de pois chiches	Radis et beurre	Chou chinois vinaigrette	Œufs durs bio mayonnaise
	Bolognaise vf (bœuf hve)	Hoki sauce citron	Couscous végétarien aux boulettes de pois chiche	Aiguillettes de poulet vf Vallée d'Auge	Brandade
	Torsades	Haricots verts bio sautés	Semoule bio	Carottes persillées bio	Salade verte
	Coulommiers	Yaourt aromatisé bio	Bleu tendre	Comté AOP	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit bio	Crème dessert caramel	Tarte au chocolat	Compote de pomme bio maison

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 14 avril au 20 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de chou fleur bio	Salade verte	Rillettes de thon	Salade de lentilles bio	Carottes râpées bio vinaigrette
	Macaronade (bœuf bio)	Nuggets de blé	Poulet rôti vf	Totilla , oignon et p.d.terre	Hoki sauce échalote
	Penne bio semi complète	Gratin de courgette	Petits pois	Salade verte	Purée de brocolis bio
	Edam	Cantal aop	Yaourt nature bio	Saint nectaire aop	Fromage frais Saint môret
	Fruit bio	Coupelle de purée de pomme et poire bio	Fruit bio	Tarte au citron	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 21 avril au 27 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	<p>Macédoine ce2 mayonnaise</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade iceberg et croustons</p> <p>Emincés de dinde vf sauce suprême</p> <p>Carottes bio et pdt sautées bio</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiche bio</p> <p>Rôti de bœuf vf sauce moutarde</p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Saint Nectaire aop</p> <p>Banane rup</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Merlu sauce bourride</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Cake au chocolat et aux noix</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

