

Matin - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Normandin au veau	Bolognaise de lentilles BIO	Rôti de dinde façon blanquette	Chipolatas aux herbes	Filet de colin MSC à la bordelaise
Petits pois aux oignons Blé BIO à la tomate	Macaronis BIO Salade verte	Choux-fleurs à la crème Lentilles vertes BIO	Écrasé de pommes de terre du chef Carottes au cumin	Semoule BIO Haricots plats en persillade
Vache picon	Édam	Mimolette	Suisse fruité	Camembert
Pomme HVE	Banane BIO au chocolat	Panna cotta aux framboises	Roulé à la confiture de fraise	Pot de glace vanille chocolat



Matin - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Filet de hoki MSC , Sauce cocktail	Tartiflette aux pommes de terre BIO	Fricassée de dinde à la crème	Mac'and'cheese à l'emmental	Colin MSC pané
Riz BIO pilaf Brocolis	Salade verte	Semoule BIO Carottes au persil plat	Haricots verts aux oignons	Pommes de terre persillées Purée de butternut
Gouda	Suisse sucré	Emmental	Cantal AOP	Vache picon
Gaufre au sucre glace	Clémentine	Compote de pomme HVE	Quatre-quart au citron Bio du chef	Banane BIO



Matin - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Sauté de dinde à la crème	Pizza aux quatre fromages	Croquettes de colin MSC	Sauce carbonara	Nuggets à la volaille
Blé BIO aux oignons Purée de potimarron	Haricots verts à l'ail	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés Riz à l'espagnole	Spaghetti BIO Salade verte	Pommes de terre campagnardes
	Suisse fruité	Camembert	Yaourt sucré	Chanteneige
Salade de fruits du chef Beignet au chocolat	Moelleux à la vanille	Liégeois chocolat	Banane BIO	Pomme



Midi - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Fenouil sauce rémoulade Endives aux pommes et noix Surimi MSC mayonnaise Tarte fine aux oignons et mozzarella	Salade, crudités et charcuteries Salade verte Salade parisienne Crêpe aux champignons	Salade verte garnie aux légumes Tomates crème d'ail moutarde et fines herbes Salade verte aux œufs durs Tartine Alsacienne	Salade bretonne Effiloché d'endives , Vinaigrette au vinaigre de framboise Salade Strasbourgeoise Feuilleté d'œufs brouillés à la cancoillotte	Betteraves BIO rôties, vinaigrette à la fraise Salade de pois chiches feta AOP coriandre Salade de perles de pâtes à la mimolette Quiche Lorraine
Normandin au veau Rougail de colin MSC	Bolognaise de lentilles BIO Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Rôti de dinde façon blanquette Encornets à l'espagnole	Chipolatas aux herbes Quenelles de brochet gratinées	Filet de colin MSC à la bordelaise Cuisse de canette
Petits pois aux oignons Blé BIO à la tomate	Macaronis BIO Salade verte	Choux-fleurs à la crème Lentilles vertes BIO	Écrasé de pommes de terre du chef Carottes au cumin	Semoule BIO Haricots plats en persillade
Vache picon Assortiment de yaourt	Édam Assortiments de fromages	Mimolette Assortiment de yaourt	Suisse fruité Saint Nectaire AOP	Camembert Assortiment de yaourt
Crème dessert au caramel Pomme HVE Tarte au citron	Fruit de saison Banane BIO au chocolat Compote pommes fraises	Fruit de saison Panna cotta aux framboises Crème dessert chocolat	Fruit de saison Roulé à la confiture de fraise Churros aux coulis de chocolat du chef	Fruit de saison Pot de glace vanille chocolat Donut



Midi - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
<p>Betterave aux pommes Céleri rave, raisins secs sauce rémoulade Wrap oeuf, salade et chou rouge Pizza reine</p>	<p>Concombres et radis , Sauce crème Salade BIO aux lardons , Salade verte , Vinaigrette aux échalotes Mousse de petits pois Crêpe au fromage</p>	<p>Saucisson sec Salade de haricot blanc au pesto Tarte au thon</p>	<p>Pousses d'épinards , Vinaigrette haricot mungo et maïs sauce soja Salade de riz façon niçoise avec oeuf Roulé au fromage frais</p>	<p>Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs , Mayonnaise au curry Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Charcuterie et condiments Samoussas aux légumes</p>
<p>Filet de hoki MSC , Sauce cocktail Steak haché de poulet , Sauce a la moutarde et curry</p>	<p>Tartiflette aux pommes de terre BIO Tartiflette au colin MSC</p>	<p>Fricassée de dinde à la crème Mijoté de moules safranées</p>	<p>Mac'and'cheese à l'emmental Pavé fromager</p>	<p>Colin MSC pané Croissant au jambon et fromage</p>
<p>Riz BIO pilaf Brocolis</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Semoule BIO Carottes au persil plat</p>	<p>Haricots verts aux oignons Macaronis BIO</p>	<p>Pommes de terre persillées Purée de butternut</p>
<p>Gouda Assortiment de yaourt</p>	<p>Suisse sucré Buchette de Chèvre</p>	<p>Emmental Assortiment de yaourt</p>	<p>Cantal AOP Assortiment de yaourt</p>	<p>Vache picon Assortiment de yaourt</p>
<p>Abricots au sirop Gaufre au sucre glace Fruit de saison</p>	<p>Gâteau moelleux du chef à l'orange Clémentine Smoothie à la banane et aux framboises</p>	<p>Fruit de saison Compote de pomme HVE Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison Quatre-quart au citron Bio du chef Liégeois chocolat</p>	<p>Mousse chocolat Banane BIO Crêpe au sucre</p>

Midi - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Concombre à la grecque Salade de quinoa acidulé Avocat aux champignons Nems à la volaille</p>	<p>Melon jaune Effiloché de poivrons et poires aux épices Coleslaw à la noix de coco Quiche au jambon du chef , Cake à l'emmental</p>	<p>Endives au maïs Mousse d'haricots blancs aux oignons frits Chou chinois aux lardons Brick fromage de chèvre au basilic</p>	<p>Julienne de mortadelle aux poivrons Macédoine mimosa Coeur de palmier et maïs Tarte fine aux tomates et aux herbes de provence</p>	<p>Salade de mâche et pomme fruit, vinaigrette au bleu Panais râpé Mousse de foie Baguette façon pizza du chef</p>
<p>Sauté de dinde à la crème Curry de fruits de mer au lait de coco</p>	<p>Pizza aux quatre fromages Œufs brouillés aux tomates</p>	<p>Croquettes de colin MSC Crêpinette</p>	<p>Sauce carbonara Carbonara de saumon</p>	<p>Nuggets à la volaille Marmite au poisson et crevettes</p>
<p>Blé BIO aux oignons Purée de potimarron</p>	<p>Haricots verts à l'ail Patates douces rôtie aux thym</p>	<p>Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés Riz à l'espagnole</p>	<p>Spaghetti BIO Salade verte</p>	<p>Pommes de terre campagnardes</p>
<p>Chanteneige Assortiment de yaourt</p>	<p>Suisse fruité Emmental</p>	<p>Camembert Assortiment de yaourt</p>	<p>Yaourt sucré Assortiment de yaourt</p>	<p>Chanteneige Assortiment de yaourt</p>
<p>Salade de fruits du chef Beignet au chocolat Yaourt BIO à la vanille</p>	<p>Fruit de saison Moelleux à la vanille Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit de saison Liégeois chocolat Compote de pommes, abricots</p>	<p>Pain perdu brioché du chef Banane BIO Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison Pomme Ananas au sirop</p>



Soir - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 24 Mars au Jeudi 27 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars
Cake de tomates cerises, olives au fromage Salade de brocolis maïs et thon , Vinaigrette	Salade d'agrumes et crevettes Salade de quinoa maïs olives vertes échalotes , Vinaigrette	Betteraves , Vinaigrette Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Endives aux pommes , Vinaigrette
Steak haché de boeuf	Rôti de porc , Jus lié viande	Panini au jambon sec, à la tomate, mozzarella et pesto	Aiguillettes de poulet , Sauce forestière Filet de colin MSC , Jus à l'oriental
Frites Salade verte , Vinaigrette	Flageolets à l'ail Navets braisés glacés	Potatoes au paprika Poêlée de carottes et butternuts	Semoule HVE Haricots plats en persillade
Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Compote de pommes Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits LOCAL Bâtonnet de glace à la vanille	Ananas rôti à la vanille Cookie du chef	Tarte au citron du chef Soupe de fruits rouges



Soir - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 31 Mars au Jeudi 3 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril
Salade d'épinards et tomates Rosette lyonnaise et cornichons	Carottes râpées , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette	Salade de tomates au fromage blanc et fines herbes Bean toast gratiné au fromage	Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Concombres sauce bulgare
Rôti de dinde , Sauce au paprika	Filet de lieu MSC , sauce à l'aneth	Pomme de terre farcie	Pain de viande en croute Filet de colin MSC , Sauce rougail
Patates douces rôtie aux thym Brocolis aux oignons	Quinoa crémeux Céleri rôti	Salade verte	Riz créole Choux de Bruxelles rissolés
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Laitage
Chou à la crème pâtissière Flan caramel	Sablé nappé au chocolat blanc du chef Ile flottante du chef	Crème dessert au chocolat du chef Victoria sponge cake	Paris Brest Salade de fruits du chef

Soir - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 7 Avril au Jeudi 10 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril
<p>Friand au fromage Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</p>	<p>Taboulé (semoule HVE) Choux-fleurs , Sauce cocktail</p>	<p>Mousse de foie , Cornichons Avocat au surimi MSC</p>	<p>Coleslaw Coeur de palmier et maïs , Vinaigrette</p>
<p>Rôti de porc , Sauce aux herbes</p>	<p>Lasagnes Bolognaise du chef</p>	<p>Dos de colin MSC , Sauce orientale</p>	<p>Hamburger bacon et cheese Fish burger</p>
<p>Polenta crémeuse au parmesan AOP Gratin de blettes à la tomate et cheddar</p>	<p>Salade de mâche , Vinaigrette</p>	<p>Riz basmati au citron vert et coriandre Petits pois aux oignons</p>	<p>Potatoes au paprika Salade d'épinards et tomates , Vinaigrette</p>
<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>
<p>Crème dessert au chocolat du chef Bâtonnet de glace au chocolat</p>	<p>Moelleux à la vanille Smoothie banane kiwi</p>	<p>Liégeois chocolat Mousseline à la noix de coco</p>	<p>Velouté aux fruits Gâteau au chocolat du chef</p>



Goûter - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Fenouil sauce rémoulade Endives aux pommes et noix Surimi MSC mayonnaise Tarte fine aux oignons et mozzarella	Salade, crudités et charcuteries Salade verte Salade parisienne Crêpe aux champignons	Salade verte garnie aux légumes Tomates crème d'ail moutarde et fines herbes Salade verte aux œufs durs Tartine Alsacienne	Salade bretonne Effiloché d'endives , Vinaigrette au vinaigre de framboise Salade Strasbourgeoise Feuilleté d'œufs brouillés à la cancoillotte	Betteraves BIO rôties, vinaigrette à la fraise Salade de pois chiches feta AOP coriandre Salade de perles de pâtes à la mimolette Quiche Lorraine
Normandin au veau Rougail de colin MSC	Bolognaise de lentilles BIO Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Rôti de dinde façon blanquette Encornets à l'espagnole	Chipolatas aux herbes Quenelles de brochet gratinées	Filet de colin MSC à la bordelaise Cuisse de canette
Petits pois aux oignons Blé BIO à la tomate	Macaronis BIO Salade verte	Choux-fleurs à la crème Lentilles vertes BIO	Écrasé de pommes de terre du chef Carottes au cumin	Semoule BIO Haricots plats en persillade
Vache picon Assortiment de yaourt	Édam Assortiments de fromages	Mimolette Assortiment de yaourt	Suisse fruité Saint Nectaire AOP	Camembert Assortiment de yaourt
Crème dessert au caramel Pomme HVE Tarte au citron	Fruit de saison Banane BIO au chocolat Compote pommes fraises	Fruit de saison Panna cotta aux framboises Crème dessert chocolat	Fruit de saison Roulé à la confiture de fraise Churros aux coulis de chocolat du chef	Fruit de saison Pot de glace vanille chocolat Donut



Goûter - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
<p>Betterave aux pommes Céleri rave, raisins secs sauce rémoulade Wrap oeuf, salade et chou rouge Pizza reine</p>	<p>Concombres et radis , Sauce crème Salade BIO aux lardons , Salade verte , Vinaigrette aux échalotes Mousse de petits pois Crêpe au fromage</p>	<p>Saucisson sec Salade de haricot blanc au pesto Tarte au thon</p>	<p>Pousses d'épinards , Vinaigrette haricot mungo et maïs sauce soja Salade de riz façon niçoise avec oeuf Roulé au fromage frais</p>	<p>Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs , Mayonnaise au curry Salade de pois chiches, oignons rouges, tomates et coriandre Charcuterie et condiments Samoussas aux légumes</p>
<p>Filet de hoki MSC , Sauce cocktail Steak haché de poulet , Sauce a la moutarde et curry</p>	<p>Tartiflette aux pommes de terre BIO Tartiflette au colin MSC</p>	<p>Fricassée de dinde à la crème Mijoté de moules safranées</p>	<p>Mac'and'cheese à l'emmental Pavé fromager</p>	<p>Colin MSC pané Croissant au jambon et fromage</p>
<p>Riz BIO pilaf Brocolis</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Semoule BIO Carottes au persil plat</p>	<p>Haricots verts aux oignons Macaronis BIO</p>	<p>Pommes de terre persillées Purée de butternut</p>
<p>Gouda Assortiment de yaourt</p>	<p>Suisse sucré Buchette de Chèvre</p>	<p>Emmental Assortiment de yaourt</p>	<p>Cantal AOP Assortiment de yaourt</p>	<p>Vache picon Assortiment de yaourt</p>
<p>Abricots au sirop Gaufre au sucre glace Fruit de saison</p>	<p>Gâteau moelleux du chef à l'orange Clémentine Smoothie à la banane et aux framboises</p>	<p>Fruit de saison Compote de pomme HVE Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison Quatre-quart au citron Bio du chef Liégeois chocolat</p>	<p>Mousse chocolat Banane BIO Crêpe au sucre</p>



Goûter - Sainte Marie des champs

Menu du Lundi 7 Avril au Jeudi 10 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril
<p>Concombre à la grecque Salade de quinoa acidulé Avocat aux champignons Nems à la volaille</p>	<p>Melon jaune Effiloché de poivrons et poires aux épices Coleslaw à la noix de coco Quiche au jambon du chef , Cake à l'emmental</p>	<p>Endives au maïs Mousse d'haricots blancs aux oignons frits Chou chinois aux lardons Brick fromage de chèvre au basilic</p>	<p>Julienne de mortadelle aux poivrons Macédoine mimosa Coeur de palmier et maïs Tarte fine aux tomates et aux herbes de provence</p>
<p>Sauté de dinde à la crème Curry de fruits de mer au lait de coco</p>	<p>Pizza aux quatre fromages Œufs brouillés aux tomates</p>	<p>Croquettes de colin MSC Crêpinette</p>	<p>Sauce carbonara Carbonara de saumon</p>
<p>Blé BIO aux oignons Purée de potimarron</p>	<p>Haricots verts à l'ail Patates douces rôtie aux thym</p>	<p>Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés Riz à l'espagnole</p>	<p>Spaghetti BIO Salade verte</p>
<p>Chanteneige Assortiment de yaourt</p>	<p>Suisse fruité Emmental</p>	<p>Camembert Assortiment de yaourt</p>	<p>Yaourt sucré Assortiment de yaourt</p>
<p>Salade de fruits du chef Beignet au chocolat Yaourt BIO à la vanille</p>	<p>Fruit de saison Moelleux à la vanille Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit de saison Liégeois chocolat Compote de pommes, abricots</p>	<p>Pain perdu brioché du chef Banane BIO Liégeois vanille</p>

