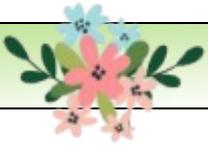




Menus VAL D'ARRY



	LUNDI 24/02/2025	MARDI 25/02/2025	MERCREDI 26/02/2025	JEUDI 27/02/2025	VENDREDI 28/02/2025
Entrée	Céleri rémoulade 	Pommes de terre vinaigrette échalotes		Chou blanc au fromage 	Rillettes de poisson blanc et surimi 
Plat protidique	Lasagnes bolognaises	Nuggets de blé 		Rôti de porc sauce forestière 	Boulettes de veau milanaise
Accompagnement	Salade verte	Carottes vichy 		Pommes rissolées	Pennes
Produit laitier	Vache picon	Brie		Edam	Yaourt sucré
Dessert	Fruit frais	Crème dessert vanille		Eclair au chocolat	Fruit frais 

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne

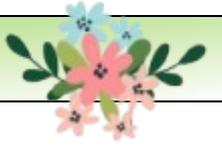


HVE





Menus VAL D'ARRY



	LUNDI 03/03/2025	MARDI 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 		Macédoine mayonnaise 	Rosette
Plat protidique 	Omelette ketchup	Haché au boeuf sauce poivre		Potée aux lentilles Jambonnette de volaille et saucisson ail	Brandade de poisson (Plat complet) 
Accompagnement	Pommes sautées	Haricots plats		Plat complet	Salade verte
Produit laitier	Fondu président	Carré frais 1/2 sel		Petit suisse aromatisé	Tartare
Dessert	Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Beignet aux framboises	Fruit frais 

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



HVE





Menus VAL D'ARRY



	LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025	VENDREDI 14/03/2025
Entrée	Accras de morue	Pamplemousse et dosette de sucre		Cervelas	Carottes râpées 
Plat protidique	Boulettes de veau sauce paprika 	Filet de poulet à la crème		Steak de colin sauce citron 	Chili végétarien 
Accompagnement	Haricots verts	Petits pois		Purée de pommes de terre	Riz créole
Produit laitier	Camembert 	Brie		Carré ligueil	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote de poire	Fruit frais 		Fruit frais 	Chou à la vanille

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



HVE





Menus VAL D'ARRY



	LUNDI 17/03/2025	MARDI 18/03/2025	MERCREDI 19/03/2025	JEUDI 20/03/2025	VENDREDI 21/03/2025
Entrée	Céleri rémoulade 	Taboulé		Salade Canadienne (œuf, bacon, Carottes)	Chou blanc vinaigrette 
Plat protidique	Emincé de volaille à l'orientale	Colin meunière 		Jambon grill au sirop d'érable	Gratin de pâtes au fromage 
Accompagnement	Semoule	Ratatouille		Potatoes pops	Salade verte
Produit laitier	Rondelé	Camembert 		Yaourt sucré 	Vache picon
Dessert	Fruit frais	Mousse au chocolat		Donut's	Flan nappé caramel

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne

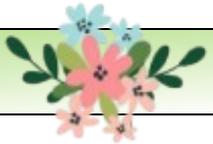


HVE





Menus VAL D'ARRY



	LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	VENDREDI 28/03/2025
Entrée	Salade carioca (haricot rouge, maïs, poivron)	Betteraves vinaigrette 		Macédoine mayonnaise	Salade marco polo (pâtes, surimi)
Plat protidique	Beignets au calamar	Haché au boeuf sauce poivre		Curry de lentilles 	Filet de poulet à la crème 
Accompagnement	Haricots beurre provençale	Pommes de terre roties		Riz créole 	Carottes vichy
Produit laitier	Carré de l'est	Vache picon		Yaourt aromatisé	Petit cotentin
Dessert	Fruit frais 	Dessert lacté vanille		Cake au citron 	Fruit frais 

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



HVE





	LUNDI 31/03/2025	MARDI 01/04/2025	MERCREDI 02/04/2025	JEUDI 03/04/2025	VENDREDI 04/04/2025
Entrée	Salade deauvillaise (chou, mimollette, jambon) 	Crêpe au fromage		Rillettes de poisson blanc et surimi	Carottes râpées 
Plat protidique	Marmite de poisson Alsacienne 	Saucisse de Toulouse grillée 		Boulettes d'agneau au thym	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 
Accompagnement	Purée de patate douce	Ratatouille		Pommes noisettes	Salade verte
Produit laitier	Rondelé	Camembert 		Petit suisse sucré	Tartare
Dessert	Compote de pommes banane	Fruit frais		Moelleux au chocolat Pâques	Fruit frais 

Recette avec du porc

Poisson MSC



Agriculture biologique



Recette végétarienne



HVE

