

RIMACOURT
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menus



Lundi	<p>Lentilles Bio - vinaigrette à l'échalote Saucisse de Francfort /Quenelle nature - sauce béchamel Purée de pommes de terre fraîche et panais Coulommiers Crème dessert vanille</p>
Mardi	<p>Endives et salade - vinaigrette au miel Boulettes au bœuf VBF - sauce tomate au basilic /Falafel - sauce tomate au basilic Coquillettes BIO Mimolette Orange Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carotte Bio râpée (régional) - vinaigrette au xérès Sauce fromagère aux champignons Riz de camargue IGP Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio crème de marrons </p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne LR - Et cornichons /Oeuf dur - Mayonnaise Emincé de dinde FR - façon blanquette /Filet de colin d'Alaska MSC - façon blanquette Légumes potée (carottes, chou, navets, pommes de terre) Yaourt sucré Kiwi Bio </p>






RIMAU COURT
Du 25/03/2024 au 29/03/2024




Menus

api

Lundi





Céleri râpé - sauce rémoulade
 Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** 
 Chaource AOP  
 Poire

Mardi





Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 
 Rôti de porc LR  - sauce au paprika
 /Dos de colinn d'Alaska MSC  - sauce au paprika
 Petits pois
 Bûchette lait mélange
 Mousse au chocolat
 /Flan chocolat

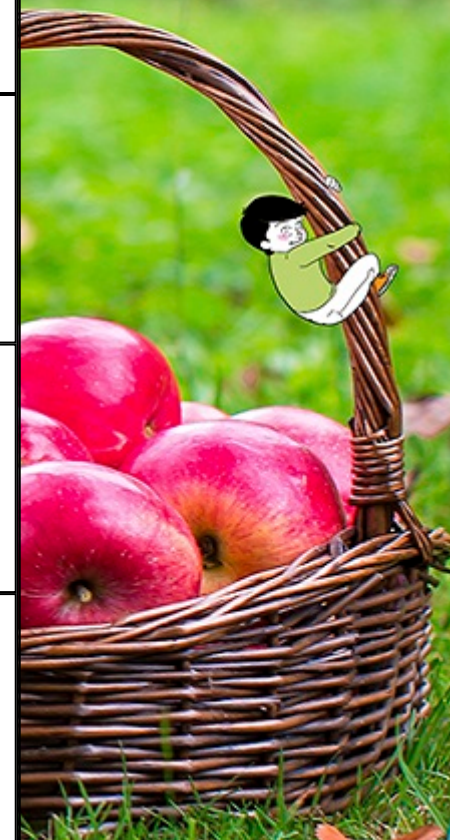
Mercredi

Jeudi

Salade méele - vinaigrette à l'orange
 Lasagnes à la bolognaise (**bœuf VBF Bio**)  
 /Lasagnes de légumes
Gouda Bio 
Yaourt sucré (régional) 

Vendredi

Cake à l'emmental (**farine Bio**) 
 Médaille de merlu MSC  - sauce citron
 Brocolis persillade
Vache qui rit Bio 
Banane Bio 



RIMACOURT
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menus

api



Lundi

Mardi

Betteraves bio  - vinaigrette à l'échalote
 Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate
Camembert Bio 
 Liégeois vanille
 /Flan vanille

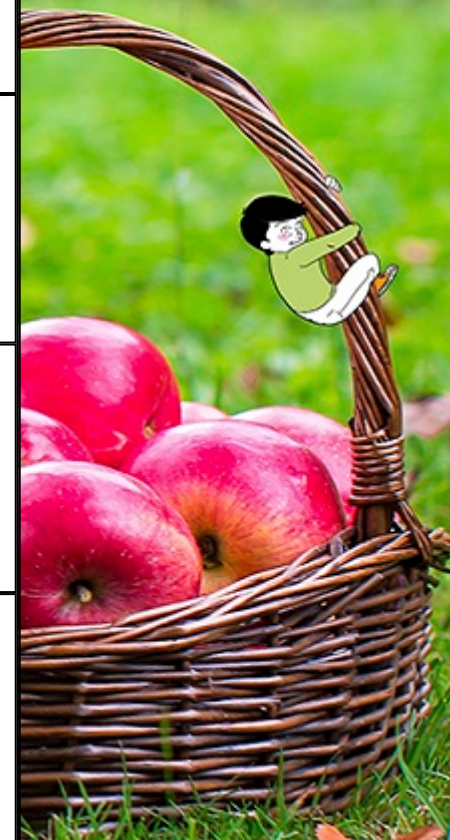
Mercredi

Jeudi

Salade mêlée - vinaigrette mimosa
 Boulettes à l'agneau - sauce au thym
 /Falafel - sauce au thym
 Flageolets à l'ail
Saint Moret Bio 
 Cake poire chocolat (farine Bio) 

Vendredi

Salade de perles et tomates - vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC  - sauce à l'aneth
 Carottes CE2 persillées 
 Fromage blanc (régional)  - et sucre
Pomme Bio 



RIMACOURT
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menus

api

Lundi


Carotte Bio râpée (**régional**)   - vinaigrette au citron
 Chili sin carne
 Riz de camargue IGP 
 Pont l'Évêque AOP 
Orange Bio 

Mardi





Macédoine de légumes - vinaigrette au fromage blanc
 Meunière de colin MSC 
 Pommes de terre persillées
 Carré de Ligueil
Banane Bio 

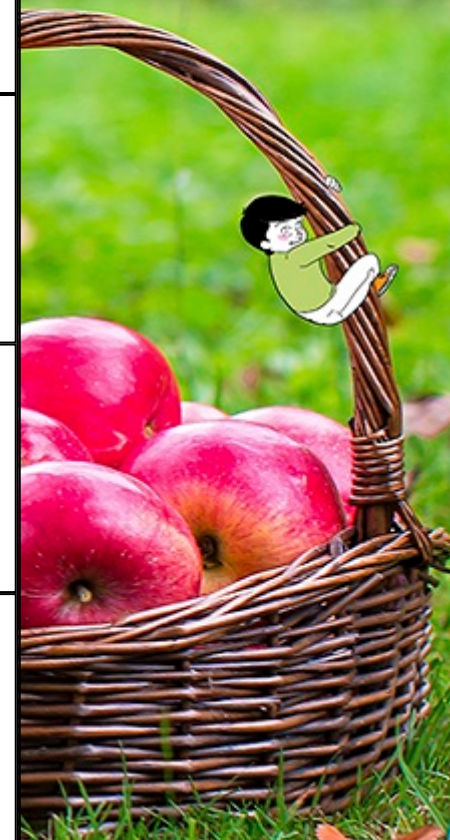
Mercredi

Jeudi

Tarte du chef au fromage chèvre et épinard
 Paupiette de veau - sauce au curcuma
 /CC Palet végétarien - sauce au curcuma
 Haricots beurre à l'échalote
Edam Bio 
 Flan chocolat

Vendredi

Salade iceberg - vinaigrette aux fines herbes
 Rôti de dinde FR  - sauce milanaise
 /Dos de colinn d'Alaska MSC  - sauce milanaise
Penne Bio 
 Suisse sucré
 Compote fraîche **pomme Bio** et rhubarbe 



RIMACOURT
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menus

api

Lundi

Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - vinaigrette à la mayonnaise
Chipolatas
/Nuggets de blé
Lentilles Bio au jus 🇫🇷
Cantal AOP 🇫🇷
Suisse aux fruits

Mardi

Haricots verts Bio 🇫🇷 - vinaigrette balsamique
Tortillas de pommes de terre à la piperade
Coulommiers
Kiwi Bio 🇫🇷

Mercredi

Jeudi

Saucisson à l'ail - Et cornichons
/Surimi - Mayonnaise
Aiguillette de poulet - sauce moutarde à l'ancienne
/Quenelle nature - sauce moutarde à l'ancienne
Torsades Bio 🇫🇷
Yaourt sucré (régional) 🇫🇷
Pomme HVE 🇫🇷

Vendredi

Salade mêlée - vinaigrette au persil
Brandade de poissons MSC 🇫🇷
Verre de **lait Bio** 🇫🇷
Gâteau au miel (**farine Bio**) 🇫🇷

