

**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu



		Menu
<b>Lundi</b>		Roulade de volaille à la pistache /Salade de <b>coquillettes Bio</b> , <b>tomates et maïs Bio</b> - Vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée /Roulé végétal goût merguez /Saucisse de volaille Lentilles Pont l'Evêque AOP  <b>Orange Bio</b> 
<b>Mardi</b>		Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau  - Sauce aux oignons /Chili sin carne <b>Riz Bio</b> Pilaf  Biscuit sablé de Retz <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme Billion Hernu (régional) 
<b>Mercredi</b>		Chou fleur - Sauce façon cocktail Pépites de colin aux céréales /Nuggets végétarien de blé <b>Carottes Bio</b> persillées  - Pommes de terre vapeur Crème anglaise Barre bretonne
<b>Jeudi</b>		Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf  /Parmentier à <b>l'égrainé de pois Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  Yaourt vanille Bio 
<b>Vendredi</b>		Velouté de poireaux  Tortellini ricotta épinards Saint Paulin Ananas au sirop



**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**

Menu

api

Lundi

Tarte aux légumes  
 Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au poivre  
 /Émincé végétal de **pois Bio** - , ketchup  
**Fusilli Bio** - , emmental râpé  
 Buchette lait mélange  
 Mandarine

Mardi

**Betteraves Bio** - Fromage blanc  
 Jambon blanc Label rouge  
 /Rôti de dinde  
 /Boulettes panées de blé façon thai  
 Purée de pommes de terre  
 Babybel  
**Yaourt Bio** à la fraise

Mercredi

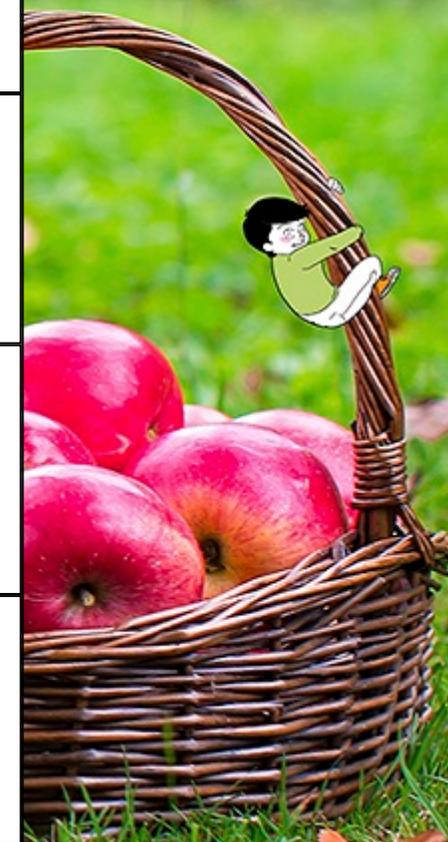
Carottes râpées - Sauce façon remoulade  
 Normandin de veau - Sauce provençale  
 /Cordon végétal - Sauce provençale  
**Semoule Bio**  
**Saint Môret Bio**  
 Compote de pommes

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Pavé de merlu MSC - Sauce aux agrumes et crème  
 /Boulettes végétariennes  
 Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur  
 Carré de Liqueil  
**Kiwi Bio**

Vendredi

Oeuf dur - , mayonnaise  
 Croque monsieur au fromage  
**Haricots verts Bio** persillés  
 Saint-Nectaire AOP  
 Flan nappé caramel



**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

Menu

api

Lundi

Velouté de tomate  
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua  
 /Galette boulgour - , ketchup  
**Riz Bio** Pilaf   
 Mimolette Bio  
 Cocktail de fruits

Mardi

Chou fleur - Sauce façon remoulade  
 Chipolata  
 /Saucisse de volaille  
 /Omelette nature  
**Fusilli Bio**  - , emmental râpé  
 Camembert  
**Banane Bio** 

Mercredi

Radis rose  
 Crêpe au fromage  
**Carottes Bio** persillées   
 Chaource AOP   
 Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Sauté de porc  - Sauce aux oignons  
 /Escalope de poulet  - Sauce aux oignons  
 /Galette de blé soja - , mayonnaise  
 Frites au four  
 /Frites friteuse  
 /Pommes de terre noisette  
 Saint Paulin  
**Orange Bio** 

Vendredi

Tarte aux poireaux  
 Curry de **carottes et pois chiche Bio**   
**Semoule Bio**   
**Chanteneige Bio**   
**Yaourt Bio** sucré 

