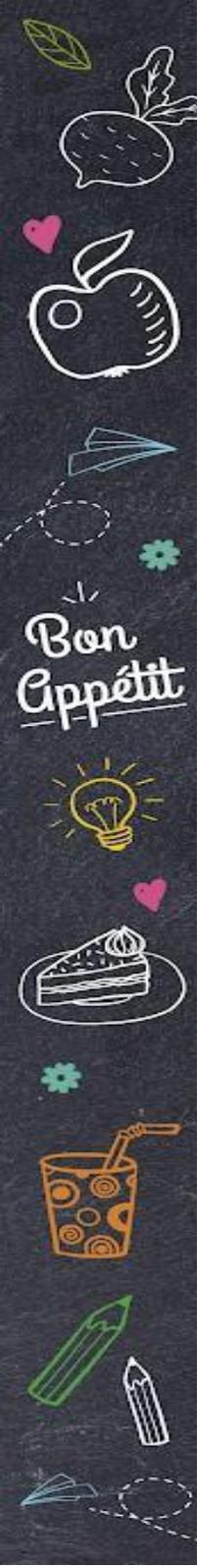


Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Repas Végétarien

| Lundi 10 Mars | Mardi 11 Mars | Mercredi 12 Mars | Jeudi 13 Mars | Vendredi 14 Mars |
|--|---------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|
| Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine | Sauté de poulet Tex Mex | Steak haché , Sauce poivre | Tagliatelles à la sauce bolognaise végétarienne Chili végétarien au soja BIO | Filet de lieu MSC , Sauce nantua |
| Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver | Haricots beurre persillés | Pommes de terre rôties au thym | Riz BIO | Purée de carottes BIO |
| Emmental | Tomme noire | Édam | Camembert | Bûchette de Chèvre |
| Fruit de saison | Liégeois vanille | Compote de fruits du chef | Fruit de saison | Beignet à la framboise |



Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Repas Végétarien

| Lundi 17 Mars | Mardi 18 Mars | Mercredi 19 Mars | Jeudi 20 Mars | Vendredi 21 Mars |
|-------------------------|--|---|--|--|
| | | | Potage de légumes | |
| Saucisses de Strasbourg | Lasagnes végétale BIO , tomates et mozzarella | Sauté de bœuf au paprika | Aiguillettes de poulet , Sauce dijonnaise (oignon et moutarde) Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce au cerfeuil, basilic, persil plat et ciboulette | Filet de colin MSC , Sauce à la crème |
| Lentilles vertes | Salade verte | Flan de poireaux Polenta crémeuse nature | Cœur de blé BIO Panais rôtis | Fondue d'épinards à l'ail |
| Mimolette | Gouda | Brie | Camembert | Édam |
| Fruit de saison | Clafoutis aux pommes et framboises du chef | Compote de pommes BIO au spéculoos | Œufs au lait | Fruit de saison |

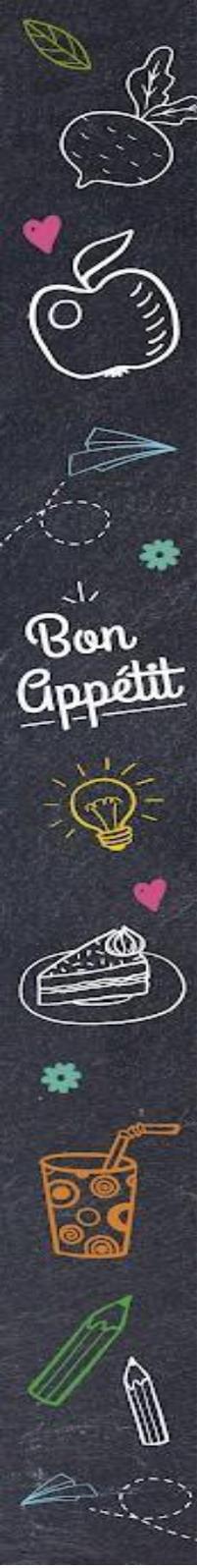
Légende: **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

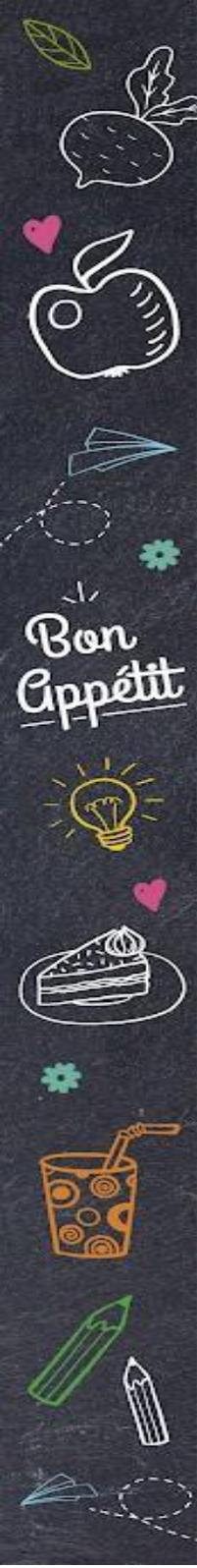
| | | Repas Végétarien | | les îles britanniques | |
|------------------------|--|-------------------------------|---|---------------------------|--|
| Lundi 24 Mars | Mardi 25 Mars | Mercredi 26 Mars | Jeudi 27 Mars | Vendredi 28 Mars | |
| | Velouté de panais et carottes | | | | |
| Sauté de porc au curry | Quiche au fromage feuilletée du chef | Rôti de dinde , Sauce crème | Normandin au veau Steak haché de boeuf , Sauce ail et fines herbes | Sauté de bœuf aux oignons | |
| Carottes BIO braisées | Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette | Choux-fleurs rôtis au paprika | Haricots verts à l'ail Rôstis de légumes | Frites Salade verte | |
| Tomme noire | Coulommiers | Bûchette au lait mélange | Saint Paulin | Brie | |
| Fruit de saison | Crème dessert caramel | Tarte aux pommes du chef | Ananas au sirop | Donut | |



Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

| | Repas Végétarien | | | Japon |
|------------------|---|--------------------------------|--|--|
| Lundi 31 Mars | Mardi 1 Avril | Mercredi 2 Avril | Jeudi 3 Avril | Vendredi 4 Avril |
| Jambon braisé | Omelette BIO au cheddar | Nuggets à la volaille | Sauté de bœuf, carottes et crème Émincé de porc à l'Orientale | Jambons laqués au miel |
| Lentilles vertes | Fondue de poireaux | Patates douces rôties aux thym | Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver | Riz basmati façon pilaf, Sauce soja (PAS) |
| Tomme blanche | Camembert | Cantal AOP | Édam | Buchette de Chèvre |
| Fruit de saison | Fromage blanc à la confiture de fraises | Banane au caramel du chef | Gaufre au sucre glace | Salade de fruits exotiques |



Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Repas Végétarien

| Lundi 7 Avril | Mardi 8 Avril | Mercredi 9 Avril | Jeudi 10 Avril | Vendredi 11 Avril |
|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Boulettes au bœuf , Sauce tomate | Sauce arrabiata aux pois chiche | Escalope de porc , sauce Dijonnaise | Saucisse de volaille , Sauce Texane Pilon de poulet rôti aux herbes , Sauce barbecue | Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise |
| Frites | Coquillettes BIO | Brocolis à la sauce tomate | Lentilles HVE Haricots verts aux oignons | Fondue de poireaux |
| Saint Paulin | Mimolette | Camembert | Bûchette de Chèvre | Gouda |
| Fruit de saison | Pomme au four à la cannelle | Éclair à la vanille | Crumble aux pommes du chef | Fruit de saison |

Midi - MAIRIE D'ESNANDES

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

| Repas Végétarien | | | | |
|---------------------|---------------------------------|----------------------------|--|---------------------------|
| Lundi 14 Avril | Mardi 15 Avril | Mercredi 16 Avril | Jeudi 17 Avril | Vendredi 18 Avril |
| | | | Potage des grands champs | |
| Sauce rougail | Pilon de poulet rôti aux herbes | Pizza tomate fromage | Hachis Parmentier du chef Croissant au fromage | Calamars à la romaine |
| Riz | Petits pois au jus | Salade verte , Vinaigrette | Chiffonnade de salade verte BIO , Vinaigrette aux échalotes Purée crécy | Épinards à la crème |
| Brie | Cantal AOP | Saint Paulin | Édam | Assortiments de fromages |
| Liégeois au caramel | Fruit de saison | Fruit de saison | Flan nappé caramel | Nid de Pâques au chocolat |

Légende: **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

