



Saint Marc sur Mer



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI














MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Betteraves ciboulette		 Salade coleslaw Chou, carotte, mayonnaise	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	Sauté de porc sauce brune  ®	 Aiguillettes de poulet à la moutarde	 Colin sauce fumet
 Choux fleurs à la béchamel	Petits pois	 Boulgour à la tomate	 Riz	 Haricots verts au beurre persillé
Petit suisse sucré		Gouda		
Brioche des rois 	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certific



Saint Marc sur Mer



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette		 Coquillettes monégasques  coquillettes, thon, tomate, mayonnaise		
Saucisse fumée ®	 Poisson meunière + citron	 Emincés de poulet sauce colombo	 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Filet de poisson sauce aux oignons 
 Lentilles cuisinées	 Pommes de terre rissolées oignons et paprika	 Brocolis	- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
	Brie		Petit suisse sucré	Camembert
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés



Saint Marc sur Mer



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé		Salade de carottes et de maïs	Demi pamplemousse
Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®	Croc fromage	Filet de merlu sauce ciboulette	Hachis parmentier *	Filet de poisson sauce tex mex
Coquillettes	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Riz pilaf	- Plat complet	Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes		Brie		
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certific



Saint Marc sur Mer

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mêlée aux pommes carottes, céleri, pomme, vinaigrette		 Nems au poulet 		 Crêpe au fromage
 Colin sauce aneth 	Lasagnes végétariennes *	 Porc au caramel ® 	 Tartiflette ® *	 Filet de poisson sauce tomate
 Purée de patate douce	-	 Nouilles aux légumes asiatiques Carottes, brocolis, pousse de soja	-	 Julienne de légumes
	Plat complet		Plat complet	
	Petit suisse sucré		Coulommiers	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	 Beignet à l'ananas	Fruit de saison	 Crêpe au chocolat



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












Plats
compo
sés

Certifié



Saint Marc sur Mer

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Tarte au fromage *	 Carottes au cumin vinaigrette		 Salade harmonie <small>salade verte, choux rouge, carottes, maïs</small>
 Jambon grill sauce forestière ®	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	 Coquillettes	 Riz	- Plat complet
	Coulommiers		Buchette de chèvre	
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

















Plats
composés

Certifié



Saint Marc sur Mer







Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade du pêcheur  pdt, unon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Salade romaine pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Duo de crudités	
 Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *	Cordon bleu	 Roti de bœuf aux carottes	 Paupiette de veau au jus	 Filet de colin sauce espagnole 
 Riz *	 Carottes au beurre	 Epinards à la béchamel	Flageolets	 Gratin de poireaux et de pdt
Gouda				Madame Loïk
Fruit de saison	Purée pomme fraise	Madeleines x2	Liégeois vanille	Fruit de saison

 Repas végétarien

 Label Rouge
 Plat élaboré par nos chefs

 Produit Bleu Blanc Cœur
 pêche durable











 Produit biologique
 Produit AOP

 * Plats composés



Saint Marc sur Mer

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé				 Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	 Filet de poisson au jus
 Trio de légumes carottes, chou, brocolis	 Poêlée bretonne Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt
	 St Nectaire	Yaourt sucré	Emmental	
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés