

MENU

DU 25 AU 31
MARS 2024

LUNDI 25

Piémontaise
Poulet Basquaise 
Chou Romanesco 
Brie
Pomme 

MARDI 26

VÉGÉTARIEN

Potage à la tomate
Croziflette
Salade verte 
Fromage blanc 
/ confiture

MERCREDI 27

Céleri rémoulade 
Sauté de porc 
Epinards à la crème 
Riz au lait 

JEUDI 28

Pomelos
Parmentier de poisson 
Salade d'endives
Crème Catalane

VENDREDI 29

Taboulé
Bœuf Bourguignon 
Carottes 
Tome blanche
Ananas

SAMEDI 30

Filet de maquereau au vin
blanc
Andouillette grillée
Cotes de bettes
Sainte Maure 
Tarte aux poires

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 31

PÂQUES



Asperges à la crème
Sauté de veau Marengo 
Tagliatelles
Maroilles
Crème pâtissière
et pêche au sirop

POUR INFOS

 Produit Bio
 Produit local
 Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande

Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 1 AU 7
AVRIL 2024

LUNDI 1

FERIÉ - LUNDI DE PÂQUES

Assiette Anglaise 
Navarin d'agneau
Navets braisés
Camembert 
Nid de Pâques

MARDI 2

Macédoine
Mayonnaise
Jambon blanc 
Purée 
Chaussée aux Moines
Kiwi 

MERCREDI 3

Tomates Fêta
Dos de Colin
Boulgour
Gouda 
Fruits au sirop

JEUDI 4

VÉGÉTARIEN

Salade verte 
/ œuf dur et gruyère
Chili Sin Carné
Chèvre bûche 
Compote pomme   /
banane

VENDREDI 5

Radis beurre 
Cuisse de poulet rôti  
Haricots verts
Flan Pâtissier 

SAMEDI 6

Pâté de campagne
Saumon sauce oseille
Brocolis 
Reblochon
Liégeois café

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 7

Fonds d'artichauts
Rôti de bœuf sauce
échalotes 
Pommes Duchesse
Faisselle aux herbes
Bavarois aux fruits rouges

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison
La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 8 AU 14
AVRIL 2024

LUNDI 8

Carottes râpées au cumin 
Sauté de veau 
Coquillettes  
Entremet 
Au caramel beurre salé

MARDI 9

Salade Alsacienne
Filet de lieu
sauce Hollandaise
Julienne de légumes 
Saint Nectaire
Orange sanguine

MERCREDI 10

Betteraves vinaigrette 
Emincé de dinde
au curry 
Riz Basmati
Edam
Pomme  

JEUDI 11

Concombre ail et fines herbes
Normandin de veau
sauce tomate
Poêlée de courgettes bicolore
Semoule au chocolat 

VENDREDI 12

VÉGÉTARIEN
Chou-Fleur vinaigrette 
Quiche au fromage
Salade mêlée 
Banane Bio

SAMEDI 13

Crevettes roses
Lapin aux pruneaux 
Cœurs de céleris
Livarot
Baba au Rhum

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 14

Filet de hareng pommes de terre
Boudin noir 
Pommes  
Munster
Poire au vin

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

**La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche**

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 15 AU 21
AVRIL 2024

LUNDI 15

VÉGÉTARIEN ET VERT

Duo avocat/asperges
Tarte épinards et chèvre
Salade verte et noix
Entremet pistache

MARDI 16

ITALIE



Tomates Mozzarella
Poulet Picatta
Penne Rigate
au Parmesan
Tiramisu

MERCREDI 17

Coleslaw
Couscous boulettes
d'agneau et ses
légumes
Yaourt vanille

JEUDI 18

Radis beurre
Sauté de canard à
l'orange
Haricots beurre
Fromage blanc
/ Fraises

VENDREDI 19

Sardine à l'huile
Croque-Monsieur
Salade mêlée
Cantal
Ananas

SAMEDI 20

Andouille de Guémené
Truite aux amandes
Gallettes de légumes
Bleu d'Auvergne
Pêches au sirop

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 21

Cœurs de palmiers
Coq au vin
Pommes vapeur
Roitelet
Ile Flottante

POUR INFOS

 Produit Bio
 Produit local
 Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU



DU 22 AU 28
AVRIL 2024

LUNDI 22

Salade verte et mimolette
Paupiette de veau
Petits Pois
Tartare ail et Fines Herbes
Mousse au chocolat

MARDI 23

Carottes sauce crème
Spaghettis bolognaise
Gruyère râpé
Petits suisses fruités

MERCREDI 24

Salade de perles
Sauté de porc au paprika
Choux de Bruxelles
Tome Noire
Fraises

JEUDI 25

Pamplemousse
Escalope de dinde
sauce champignons
Gratin de pommes de terre
Yaourt citron

VENDREDI 26

Concombre vinaigrette
Dos de colin beurre
blanc
Brunoise de légumes
Leerdammer
Eclair au chocolat

SAMEDI 27

Terrine de poisson
sauce ciboulette
Tomates farcies
Riz
Roquefort
Morbier
Paris-Brest

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

*Pour les scolaires
uniquement*

DIMANCHE 28

Salade de pommes de terre
et gésiers
Endives au jambon
Comté
Pomme cuite

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

**La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande
Et sur le site de la ville de La Flèche**

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10