

Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Fond d'artichaud Macédoine de légumes	Endives Salade de pois chiches Vinaigrette moutarde	Cèleri rémoulade Chou rouge	Potage Crécy (carotte)	Cake lentilles corail carottes petits pois noisette sauce au fromage blanc
Couscous végétal (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)	Sauté de porc Sauce champignon	Filet de poulet Sauce au curry	Omelette	Colin d'Alaska Sauce blanquette
Semoule	Petits pois	Pate Fusilli	Riz	Haricots verts à l'ail
Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Coulommiers Cantal	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Camembert Gouda	Fromage frais vache qui rit Fromage frais demi-sel
Fruit de saison au choix	Beignet chocolat	Mousse saveur chocolat au lait Mousse saveur chocolat noir	Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis
Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc frais nature Jus pomme	Cookie Yaourt nature sucré Jus multifruit	Gâteau fourré abricot Fruit Sirop menthe	Galette bretonne Petit fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Chouquette Yaourt aromatisé Jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férieré	Le Vendée globe	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
	<p>Rillettes de sardines Pain polaire</p> <p>Sauce au canard, Haricots blancs façon bolognaise</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré </p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Salade verte oignons Salade verte croûtes Vinaigrette au miel</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aroma </p> <p>Donut sucré</p>	<p>Velouté de salsifi</p> <p>Sauté de dinde Sauce caramel</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage blanc nature Fromage blanc fraise </p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carotte sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw </p> <p>Nuggets de pois chiche </p> <p>Epinards branches béchamel au lait de coco</p> <p>Beaufort Saint nectaire </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</p>
<p>Gaufrettes vanille Compote pomme banane Sirop d'orange</p>	<p>Pain Fromage à tartiner Jus de raisin</p>	<p>Marbré chocolat Fruit Jus de pomme</p>	<p>Madeleine longue Yaourt nature Sirop de menthe</p>	<p>Barre bretonne Petit fromage frais sucré Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Velouté de potiron lentilles corail miel et emmental	Haricot blanc cerfeuil Haricot vert échalotte	Croisillon emmental	Endive Pomme de terre ciboulette	Salade verte pomme Salade verte orange
Filet merlu Sauce citron	sauce bolognaise végétarienne	Poulet rôti	Crispidor au fromage	Sauté de bœuf Sauce pasticcada
Duo carotte	Penne	Petits pois	Riz	Lentille
Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Buche de chèvre Coulommiers	Camembert Edam	Fromage fondu croc lait Fromage frais rondelé	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Tarte citron meringue	Fruit de saison au choix	Chou à la crème	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison au choix
Pain Emmental Jus d'ananas	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Sirop de grenadine	Sablé Compote Jus de multifruit	Gâteau fourré chocolat Fruit Jus de pomme	Pain Fromage a tartiner Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Pomelo  </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Riz </p> <p>Comté Gouda   </p> <p>Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille</p>	<p>Endive fond d'artichaud  </p> <p>Boulette de bœuf </p> <p>Semoule Légumes couscous </p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature  </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>	<p>Feuillette fromage</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate </p> <p>Purée cèleri</p> <p>Camembert Emmental  </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Vinaigrette Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Gratin pomme de terre épinard fromage à raclette </p> <p>Fromage fondu vache qui rit Fromage frais rondelé  </p> <p>Compote de Marcoussis </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature  </p> <p>Gâteau chocolat lentilles</p>
<p>Gâteau fourré fraise Petit fromage frais sucré Jus d'ananas</p>	<p>Gaufrette chocolat Compote pomme abricot Sirop menthe</p>	<p>Génoise framboise Petit fromage blanc aux fruits Sirop de grenadine</p>	<p>Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc frais Jus de raisin</p>	<p>Croissant Fruit Jus multifruit</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.

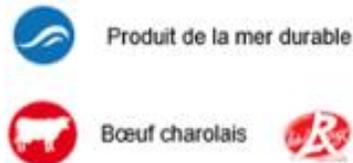
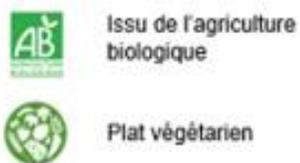


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Chou-fleur Betteraves	Betteraves Chou rouge	Brocolis Haricot blanc Sauce ravigote	Salade verte Salade d'endives et noix Vinaigrette	Soupe potiron
Chili sin carne	Escalope dinde Sauce au maroilles	Emincé de poulet Sauce chasseur	Emincé de thon sauce armoricaine	Boulettes végétales Sauce tomate
Riz	Carottes persillées	Purée pomme de terre	Pâtes fusilli	Ratatouille
Fromage fondu croc lait Fromage frais chanteneige	Brie Saint nectaire	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Cantal AOP Edam	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé framboise
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Gâteau basque	Banane et pâte à tartiner
Palmier Fromage blanc Jus de pomme	Pain Fromage Cantafrais Sirop orange	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus multfruit	Pain Confiture Jus d'Orange	Gaufrette au chocolat Petit fromage blanc lait entier Jus de raisin



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Soupe de Brocolis mascarpone	Carottes râpées  Poireaux	Lentilles  Céleri remoulade 	Chou rouge  Salade verte  Vinaigrette	Tarte aux fromages
Cordon bleu	Sauce aux champignons et à la crème 	filet de merlu  Sauce citron 	Sauté de porc  Sauce au miel	Chakalaka  (Haricot blanc, carotte, tomate, fève)
Haricots beurre	Penne 	Riz	Pommes paillason	Yaourt de Sigy nature sucré  Yaourt de Sigy aromatisé 
Fromage blanc  Fromage blanc à la fraise 	Fromage de chèvre  Coulommiers 	Saint Paulin  Gouda 	Beaufort  Munster  	Yaourt de Sigy nature sucré  Yaourt de Sigy aromatisé 
Fruit de saison au choix 	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Compote pomme pêche Compote de poires	Cake chocolat framboise	Fruit de saison au choix  
Compote pomme banane Madelaine Jus d'orange	Cookie Petit fromage blanc au fruit Sirop de menthe	Fruit Quatre-quarts Jus de raisin	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Jus d'ananas	Galette bretonne Yaourt aromatisé Sirop de grenadine



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Repas de fin d'année	Menu OVO – Lacto végétarien
Soupe chou-fleur indienne	Betteraves Panais rémoulade aux pommes	Feuilleté au fromage	Rillettes aux deux saumons Pain polaire	Chou blanc Salade verte
Crispidor au fromage	Colin d'Alaska Sauce oseille	Sauté de bœuf Sauce colombo	Filet de dinde Sauce crémée pomme	Curry de pois chiche épinards
Haricots verts à l'ail	Semoule	Purée de potiron	Pomme pin	Riz
Fromage blanc sucre Fromage blanc nature	Fromage fondu demi-sel Fromage frais chanteneige	Camembert Emmental	Croc lait	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Finger chocolat noisette	Fruit de saison au choix
Sablé Petit fromage frais sucré Sirop de menthe	Gaufrette vanille Dessert lacté gélifié au chocolat Jus de raisin	Compote pomme-fraise allégée Gâteau fourré au chocolat Sirop de fraise	Chouquettes Yaourt nature sucré Jus multifruit	Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc aux fruits Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Pomelos  </p> <p>Steak haché  Sauce au bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature </p> <p>Mousse chocolat au lait Mousse chocolat noir</p>	<p>Soupe de carotte</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard fromage à tartiflette </p> <p>Fromage fondu croc lait Fromage frais rondelé </p> <p>Fruit de saison aux choix  </p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Endives Vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Tajine marocaine végétarienne </p> <p>Semoule </p> <p>Cantal AOP  Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Cake chocolat épices  </p>	<p>Rillettes de thon Rillettes de maquereaux</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Pâtes Spaghetti </p> <p>Brie Saint Nectaire  </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>
<p>Marbré chocolat Fruit Jus de pomme</p>	<p>Madelaine Yaourt aromatisé Sirop de grenadine</p>		<p>Croissant Dessert lacté géllifier vanille Jus d'orange</p>	<p>Gâteau fourré abricot Petit fromage blanc lait entier Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien