

Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Soupe de carotte	Betteraves Chou rouge  	Feuilleté au fromage fondu	Chou blanc  	Carottes râpées  
Ravioli au bœuf	Sauce butternut ricotta et thym	Filet de poulet  Sauce forestière	Nuggets de blé 	Sauté de porc *  Sauce au miel 
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature 	Pâtes coquillettes 	Filet de poulet	Purée de panais	Lentilles 
Fruit de saison au choix  	Fromage fondu vache qui rit	Boulgour 	Yaourt de Sigy nature sucré	Emmental   
	Fromage frais Rondelé 	Coulommiers  	Yaourt de Sigy aromatisé	Beaufort  
	Compote de pommes pêche	Fromage de chèvre 	Beignet chocolat 	Crème dessert caramel
	Compote de pommes allégée en sucre	Fruit de saison au choix  		Crème dessert chocolat
Gâteau fourré framboise Yaourt nature sucré Jus multifruit	Marbré au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain emmental et confiture Fruit Jus de pomme	Langue de chat Fruit Jus d'orange	Chouquettes Petit fromage blanc au fruit 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



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de pâtes sauce cocktail Pommes de terre ciboulette	Endives Salade verte	Soupe d'épinards à la crème	Pomelos	Cèleri rémoulade Chou chinois
Colin d'Alaska pané riz soufflé	Dahl de lentilles corail	Nuggets de poulet	Sauce tomate aux lentilles verte façon bolognaise	Sauté de dinde sauce colombo
Bouquetière de légumes (carottes en dés, chou-fleur, haricots verts, petits pois)	Riz	Purée de patate douce	Pate penne	Pomme de terre vapeur
Edam Cantal	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Comté
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saisons aux choix	Gâteau pois chiche chocolat blanc	Fruit de saison au choix
Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc au fruit Jus de raisin	Gaufre Petit fromage blanc au lait entier Sirop de fraise	Croissant Fruit Jus d'orange	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme	Cookie Fruit Jus multfruit



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 03 au 07 Février 2025



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien	Menu OVO – Lacto végétarien		Vive les crêpes
Soupe brocolis vache qui rit	Salade verte et pomelos Salade verte et orange	Crêpe aux champignons	Houmous Pain polaire	Carottes sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Filet de dinde Sauce curry	Riz, korma végétarien butternut et marrons (Carottes en dés, pdt cubes, butternut, crème liquide, curry, gingembre)	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Merlu sauce crème	Sauté de bœuf Sauce pasticada
Haricots beurre	Riz		Semoule	Purée de potiron
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Coulommiers Saint Nectaire	Emmental Gouda	Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Fromage fondu vache qui rit Fromage frais demi-sel
Compote de Marcoussis	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Crêpe confiture ou pâte à tartiner
Pain au chocolat Fruit Sirop de menthe	Pain Fromage frais Cantafrais Jus de pomme	Marbré chocolat Yaourt aromatisé Sirop de grenadine	Gâteau fourré abricot Compote de pomme allégée en sucre Jus multfruit	Pain Emmental et confiture Sirop de grenadine



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Tarte 3 fromage (emmental, mozzarella, fromage italien)	Soupe de légumes	Carottes râpées Haricots verts vinaigrette passion	Salade verte oignons frits Salade croquante pomme orange	Feuilleté au fromage fondu
Dés de colin Sauce blanquette	Omelette	Nuggets de poulet Sauce ketchup de pommes	Sauce bolognaise végétale (égrené végétal)	Sauté de porc Sauce aigre douce
Riz	Ratatouille	Gnocchis de betteraves	Pâtes spaghetti	Purée de pois cassés
Beaufort Brie	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature	Pont l'évêque Saint Paulin	Yaourt de Sigy aromatisé Yaourt de Sigy sucré	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature
Compote de poires Compote de pommes allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake aux pralines roses	Ile flottante	Fruit de saison au choix
Pain et pâte à tartiner Fruit Jus multifruit	Madeleine Yaourt nature Jus d'ananas	Barre bretonne Fruit Sirop de fraise	Pain et tablette de chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine	Gaufrette vanille Petit fromage blanc au fruit Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2025

VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Velouté de légumes racines	Betteraves Endives	Chou chinois Chou rouge	Cake aux olives	Carottes râpées Cèleri râpé
Poulet rôti	Colin d'Alaska Sauce coco citron vert	Crispidor au fromage	Émincé de dinde	Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette
Jardinière de légumes	Blé	Penne	Purée Haricot vert	Fromage blanc Fromage blanc fraise
Yaourt aromatisé Yaourt nature	Camembert Edam	Fromage frais demi-sel Fromage frais Rondelé	Cantal Emmental	Tarte flan pâtissier
Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis	Beignet aux pommes	Fruit de saison au choix	
Gaufre Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Marbré au chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit	Croissant Fruit Jus d'orange	Pain Emmental et confiture Jus de pomme	Génoise au chocolat Yaourt nature Jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Bœuf charolais



Label Rouge



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2025

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Salade de blé aux légumes Salade risetti aux légumes	Soupe d'épinard et crème	Pomelo	Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade	Haricot vert Vinaigrette échalotte Macédoine mayonnaise
Nuggets de blé	Escalope de dinde Sauce aux marrons	Egrené végétal façon bolognaise emmental râpé	Sauté de bœuf Sauce tomate et origan	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Brocolis persillés	Pomme de terre quartier avec peau	Pâtes fusilli	Purée de chou-fleur	Carotte à l'ail
Brie Gouda	Coulommiers Edam	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Fromage fondu croc lait Fromage frais rondele
Fruit de saison aux choix	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote de Marcoussis	Gâteau aux haricots blancs et poires	Fruit de saison aux choix
Génoise myrtille Petit fromage blanc fruit jus d'orange	Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc au fruit Jus de raisin	Barre bretonne Petit fromage frais sucré Sirop à la menthe	Gâteau fourré framboise Yaourt nature sucré Jus multfruit	Marbré chocolat Yaourt aromatisé Sirop de grenadine



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