

Menus de la Semaine du 30 Décembre au 03 Janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos   Nuggets de blé Purée de pommes de terre Fromage fondu croc lait Fromage frais chanteneige   Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Soupe de légumes et croûtons Émincé de dinde  Sauce carotte orange Brocolis Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre Fruit de saison au choix  	<h1>FERIE</h1>	Salade de lentilles Salade texane (Haricot rouge maïs) Cordon bleu Carottes persillées Emmental  Camembert Fruit de saison au choix  	Salade verte   Chou rouge Boulettes sarrasin lentilles et légumes  Torsades  Fromage blanc  Fromage blanc fraise Chou à la crème 
Gâteau fourré abricot Petit fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Biscuit nappé au chocolat Petit fromage frais sucré Jus multifruit		Galette bretonne Compote de fruits allégée en sucre Jus de raisin	Pain Emmental et confiture Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf 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 06 au 10 Janvier 2025



— Découvrir pour mieux —
C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien Partage de la galette
<p>Haricots verts Brocolis</p> <p>Escalope dinde Sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Cèleri rémoulade Carottes râpées </p> <p>Chili sin carne (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf)</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP Edam </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Salade de blé aux légumes Pomme de terre ciboulette</p> <p>Bœuf sauté sauce façon orientale</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Coulommiers Saint Paulin </p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Soupe de lentilles corail et betteraves</p> <p>Emincé de thon Sauce citron </p> <p>Haricot plat</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature </p> <p>Compote de Marcoussis</p>	<p>Chou blanc Salade verte </p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais demi-sel </p> <p>Galette des rois </p>
<p>Pain Fromage frais Cantafrais Jus d'orange</p>	<p>Muffin vanille et pépites de chocolat Compote pomme-banane allégée en sucre Jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne Petit fromage frais sucré Sirop à l'orange</p>	<p>Galette Bretonne Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas</p>	<p>Marbré chocolat Yaourt aromatisé Sirop de grenadine</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

Lait & produits laitiers à l'école

aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.
 sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Enchiladas haricots rouges, maïs, légumes ratatouilles (courgette, aubergine)</p> <p>Saint Paulin Pont l'évêque AOP</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain pate a tartiner Fruit Jus multifruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frite</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Madeline Compote pomme-fraise Sirop de menthe</p>	<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Riz sauce Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Comté Saint Nectaire</p> <p>Banane sauce caramel</p> <p>Génoise chocolat Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p>	<p>Salade verte vinaigrette aux agrumes et topping noix de cajou Endive</p> <p>Sauté de dinde sauce agrumes cantadou potiron</p> <p>Blé</p> <p>Fromage frais rondelé Fromage frais chanteneige</p> <p>Cake mandarine et cacao</p> <p>Palmier Fruit Jus de pomme</p>	<p>Salade de coquillettes au pesto rouge Salade de risetti aux légumes</p> <p>Emincé de saumon sauce oseille</p> <p>Haricot beurre</p> <p>Brie Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain Emmental et confiture Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plât 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 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  Salade d'agrumes
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  Sauce forestière	Purée de panais	Lentilles 
Fruit de saison au choix  	Fromage fondu vache rit  Fromage frais Rondelé	Boulgour 	Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aromatisé	Emmental  Beaufort  
Gâteau fourré framboise Yaourt nature sucré Jus multifruit	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Coulommiers   Fromage de chèvre  Fruit de saison au choix 	Beignet chocolat 	Compote de pommes pêche Compote de pommes allégée en sucre
	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



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 multifruit	Pain Emmental et confiture Sirop de grenadine



Issu de l'agriculture biologique



Piat 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 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  Escalope de dinde Sauce aux marrons	Pomelo   Egrené végétal façon bolognaise emmental râpé  Pâtes fusilli	Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade  Sauté de bœuf  Sauce tomate et origan Purée de chou-fleur	Haricot vert Vinaigrette échalotte Macédoine mayonnaise Colin d'Alaska pané riz soufflé Carotte à l'ail
Nuggets de blé Brocolis persillés Brie Gouda  	Pomme de terre quartier avec peau Coulommiers Edam   Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucre  Compote de Marcoussis 	Fromage blanc sucré  Fromage blanc nature  Gâteau aux haricots blancs et poires	Fromage fondu croc lait  Fromage frais rondele  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