



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées

LUNDI
08-nov.-21

Carottes Bio vinaigrette citron jaune

MARDI
09-nov.-21

Betteraves bio vinaigrette

VEGETARIEN
JEUDI
10-nov.-21

Salade verte Bio et croûton vinaigrette au citron jaune

FERIE
JEUDI
11-nov.-21

VENDREDI
12-nov.-21

Salade verte bio et chou rouge bio 50

Steak haché sauce basquaise

Omelette basquaise

Haricots verts Bio persillé

Saucisse TOULOUSE ou MERGUEZ

Gratin Dauphinois

Gratin Dauphir

Boulette sarrasin sauce tomate

Semoule et légumes couscous

Rôti de Bœuf sauce brune et champignons frais

Flan au fromage

Lentilles

Tartare nature

Mimolette

Yaourt aux fruits mixé Velouté

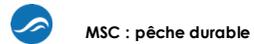
Pont l'évêque

Compote de pomme banane Bio

Fruit de saison

Fruit de saison

Crème chocolat Bio individuelle



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



FAIT MAISON



AOP : Appellation origine protégée



Nouveauté

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

LUNDI

Fromage blanc sucré

Petit Beurre

Compote ind.

MARDI

lait individuel

fait maison et coulis de fruits rouge

Fruit de saison

JEUDI

Lait chocolaté individuel

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

JEUDI

VENDREDI

Yaourt nature sucré

Croissant

Fruit de saison



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées



LUNDI
15-nov.-21

Endives vinaigrette et croûton maison

VEGETARIEN
MARDI
16-nov.-21

Macédoine de légumes / salade verte (sauce cocktail)

MERCREDI
17-nov.-21

Haricots verts bio, maïs et salade sauce vinaigrette à l'huile d'olive

JEUDI
18-nov.-21

Céleri Bio rémoulade au curry

VENDREDI
19-nov.-21

Carottes Bio râpées vinaigrette et crumble de noisette

Rôti de porc sauce aux oignons S/P: rôti de dinde

Omelette aux fines herbes

Haricots beurre persillade

Crispidor

Carottes

Sauté de dinde sauce tomate

flan au fromage

Purée de courgette

Pâtes Corbanara (avec volaille)

Gratin de pâtes

Cubes de poisson blanc sauce armoricaine

Riz Bio à la Mexicaine

Riz Bio créole

Cantadou ails et fines herbes

Saint paulin

Yaourt brassé aux fruits mixés

Mimolette

Yaourt Bio arôme vanille

Flan pâtissier

Compote de pomme banane et langue de chat

Fruit de Saison Bio

Mousse au chocolat

Fruit de Saison Bio



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON



AOP : Appellation origine protégée



Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

lait nature indiv.

Moelleux fraise

Compote pomme fraise

MARDI

fromage blanc

Cookie

Jus de pomme

MERCREDI

Petit suisse sucré

Pain au chocolat

Fruit de saison

JEUDI

LAIT individuel

Gâteau maison

fruit de saison

VENDREDI

Gelifier chocolat

Moelleux marbré pompéi

Jus d'orange individuel



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées

LUNDI
22-nov.-21

 
Taboulé Bio

MARDI
23-nov.-21


Œufs durs bio mayonnaise

VEGETARIEN 
MERCREDI
24-nov.-21

Salade verte

JEUDI
25-nov.-21

 **Nouveauté**
Carotte râpée haricot mungo
clémentine persil

VENDREDI
26-nov.-21


Salade de Fusilli Bio sauce cocktail

Beignet stick mozzarella


Petit pois 

 Pavé de colin
sauce basilic


Blé aux légumes
d'été et basilic

Blé sauce tomate

 Bœuf Bourguignon

 
Purée de courge
butternut Bio


 Purée de courge
butternut Bio
gratinée

 Pilon de Poulet

 
Omelette

Frites

 Haché de veau au
jus


Pomme de terre
saufée et sa poêlée
campagnarde

Poêlée
Campagnarde

Gouda Bio


Yaourt nature sucré Bio


Fol épi

Petit Filou

Brie

Fruit de saison

Fruit de saison Bio


 Poire sauce chocolat
et crème fouetée maison

Abricot sirop

Fruit de saison




MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON



OP : Appellation origine protégée



Nouveauté

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI
Lait individuel
Madeleine
Fruit

MARDI
Crème vanille
Gaufre cassonade ch'ti
Fruit

MERCREDI
Fromage blanc
Pain au lait + Barre de chocolat
Jus de Fruit

JEUDI
Yaourt nature
 Gâteau maison
Jus de pomme

VENDREDI
Lait individuel
Chausson aux pommes
fruit



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées

LUNDI 29-nov.-21	MARDI 30-nov.-21	MERCREDI 01-déc.-21	JEUDI 02-déc.-21	VEGETARIEN VENDREDI 03-déc.-21
Pomelos Bio à pleines dents	Salade verte Bio fraîche vinaigrette	Betterave	Cake thon Cake au fromage	Céleri bio rémoula de Chou rouge Bio vinaigrette
Poisson pané et citron Beignet stick mozza	Tartimouflette au jambon de dinde Tartimouflette végétarienne	Blanquette de poisson aux petits légumes RIZ Bio à la Mexicaine	Blanquette de veau omelette	Gratin de coquillettes Bio au pesto (béchamel maison, pesto, emmental râpé et fromage italien TYPE PARMESAN)
Haricots verts		RIZ Bio	Nouveauté Purée de chou de bruxelles et fromage	
Saint Nectaire	Yaourt aromatisé framboise (lait 2 vache)	Saint Paulin	Petit moulé	
Liégeois vanille	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte Bordaloue



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON



AOP : Appellation origine protégée

Nouveauté

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt à boire	Lait INDIVIDUEL	Beurre, barre chocolat	Lait chocolaté individuel	Yaourt nature
Brioche+ confiture	Gâteau maison	Pain	Quart quart individuel	Moelleux fourré fraise rond
Fruit de saison	Fruit de saison	Jus de Pomme	Fruit de saison	Compote pomme BANANE individuel



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées

LUNDI
06-déc.-21

Ceufs durs bio mayonnaise sur lit de salade

MARDI
07-déc.-21

Endives vinaigrette
Salade verte vinaigrette

VEGETARIEN
MERCREDI
08-déc.-21

Nouveauté

Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette abricot (semoule, fève, abricot sec, carotte fraîche)

JEUDI
09-déc.-21

Haricot vert Bio

VENDREDI
10-déc.-21

Coleslaw Bio

Sauté de dinde sauce provençal	Gratin de chou fleur et pomme de terre béchamel sauce crème ciboulette
gratin Chou fleur sauce crème ciboulette	

Faux filet de boeuf aux poivres	Omelette fromage
Pomme vapeur	

Quiche au maroilles

Salade verte Bio

Echine de porc 1/2 sel sauce moutarde S:P: Rôti de dinde sauce moutarde	Gratin de coquille + œufs durs sauce moutarde
Coquille	

Moules à la crème	Riz haricots rouges mais oignons
Riz Bio safrané	

Rondelé ail et fines herbes

Vache qui rit Bio

Yaourt aromatisé framboise bio

Tomme blanche

Yaourt nature

Fruit de saison Bio

Gâteau au yaourt/citron

Compote de pomme banane Bio

Fruit de saison

Fruit de saison



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON

OP : Appellation origine protégée

Nouveauté

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Lait individuel

Croissant

Fruit

MARDI

Yaourt nature

Madeleine

Jus multifruit

MERCREDI

Yaourt à boire

Palmier

Fruit

JEUDI

Lait individuel chocolat

Brioche

fruit de saison

VENDREDI

Lait individuel

Gâteau maison

Compote de pomme individuel



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées



LUNDI 13-déc.-21	mardi 14-déc.-21	MERCREDI 15-déc.-21	VEGETARIEN jeudi 16-déc.-21	vendredi 17-déc.-21
 Céleri Bio et Pomme golden rémoulade	Camembert pané Salade verte	 Cœurs durs mayonnaise	Salade de chou kouki vinaigrette	 Carottes râpée à l'orange
Cordon bleu Gouda pané	 Pavé de dinde sauce aux marron	 Boulettes de bœuf sauce catalane	 Cake de carottes potiron brebis 	 Brandade de poisson choux fleur et pomme de terre
 Carottes Bio fraîche	 Omelette au FROMAGE	 Gratin de Coquillettes Bio mozzarella/chedd ar	Salade verte	 Gratin de choux fleur et pomme de terre
Carré	P'ti louis	Vache qui rit Bio	Saint nectaire à la coupe 	Cantadou ails et fines herbes
Semoule au lait individuel	 Moelleux chocolat parsemer de copeau de chocolat blanc	 Fruit de saison Bio	Flan vanille nappé caramel	 compôte de pomme BIO



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON



AOP : Appellation origine protégée



Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait individuel	Yaourt Nature sucré	Yaourt à boire	Fromage blanc individuel	Fromage blanc sucré
Pain au chocolat	Madeleine	Cake pur beurre carré individuel	Biscuit Fourré Chocolait Prince	 Gâteau maison
Fruit	Fruit	Jus multifruits	Compote pomme abricot individuel	Fruit de saison



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement des denrées

Vacances scolaires

LUNDI 20-déc.-21	MARDI 21-déc.-21	VEGETARIEN MERCREDI 22-déc.-21	JEUDI 23-déc.-21	VENDREDI 24-déc.-21
Friland fromage	Carottes Bio râpées vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette 	Nouveauté Salade Florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûton, émincé d'endive)	Betterave vinaigrette
Sauté de bœuf au paprika Omelette aux fines herbes fraîches	Croziflette au jambon de dinde groziflette végétarienne	Nouveauté Samoussa aux légumes sauce fromage blanc & fines herbes	Filet de merlu sauce citron Blé aux légumes	Pilon de poulet Purée de brocoli gratiné
Petits pois		Légumes couscous et semoule Bio 	Blé aux légumes	Purée de brocolis
Vache qui rit Bio	yaourt nature bio	Plateau de fromage	Fromage blanc	Camembert
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat individuel	Fruit de saison	Compote BIO



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



FAIT MAISON



LOP : Appellation origine protégée



Nouveauté

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt nature sucré	Lait	Lait chocolaté	Fromage blanc sucré	Yaourt à boire
Crêpe fourré chocolat	Gâteau Le P'tit fourré fraise	Gaufre	Gâteau maison	Pain et beurre
Jus de fruits	Kiwi	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/cassis

Vacances Scolaires

Sous réserve du bon approvisionnement



VEGETARIEN									
LUNDI 27-déc.-21		MARDI 28-déc.-21		MERCREDI 29-déc.-21		JEUDI 30-déc.-21		VENDREDI 31-déc.-21	
 Duo de salade de mâche et batavia accompagné de croûton maison		 Endive vinaigrette		 Betteravec BIO mais		 Salade verte vinaigrette		 Cake au fromage	
Crispidor		Saucisse de volaille	Omelette	Colin alaska pavé MSC sauce crème	Riz BIO aux champignons, crème fraîche et emmental	FAUX FILET de boeuf sauce champignons frais	Gratin d'épinards, pdt et mozzarella	Emincé de poulet rôti	Gratin de brocolis
Torsades		Frites		Riz bio safrané		Purée Epinard		Brocoli persillé	
Yaourt brassé aromatisé framboise BIO		Yaourt aromatisé		Yaourt sucré BIO		Camembert		Tartare nature	
Compote pomme banane BIO		Ananas frais		Gâteau amande cacao framboise		Flan gélatiné vanille caramel individuel		Fruit bio	

Nouveauté
 Ile flottante (amande effilée)
 Recette futur 50
 repas alternatif végétarien
 maison.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt à boire	Lait	Yaourt arôme	Lait demi-écrémé	creme vanille
Mameluk	Génoise fourrée abricot Dolcetto	Tartelette cerise crostatine	Brioche et confiture	Madeleine
Fruit	Fruit	Compote pomme	Fruit	Jus orange individuel

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement



VEGETARIEN

LUNDI 03-janv.-22	MARDI 04-janv.-22	MERCREDI 05-janv.-22	JEUDI 06-janv.-22	VEGETARIEN VENDREDI 07-janv.-22
 Betteraves bio	Carotte vinaigrette	Endives vinaigrette aux pommes et crouton maison	 Salade verte vinaigrette et maïs	Taboulé
Hachis parmentier Hachis au boulette de soja Bio	Poisson aux petits légumes brunoise Riz Bio Riz BIO à la brunoise de légumes (beurre et oignon émincés)	Goulash Hongrois Pennes Pennes Bio carottes sauce vache qui rit	Aiguillettes de poulet au curry Duo de chou fleur, brocolis, pdt béchamel gratiné Duo de chou fleur et brocolis	Nuggets de blé sauce tomate Haricot plat
Emmental	Petit contentin	 yaourt aromatisé framboise	Coulommiers	 Yaourt aromatisé vanille BIO
Compote pomme fraise	Orange	Fruit de saison 	C'EST LA FÊTE Galette des rois 	Fruit de saison

Nouveauté



Issu de l'agriculture biologique



Recette futur 50



repas alternatif végétarien

maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt nature sucré	LAIT FRAISE INDIVIDUEL	LAIT	Lait chocolat individuel	Gélatifé vanille
Marbré chocolat étoile	Croissant	Gâteau Maison	Quatre quart nature rond	Gâteau fourré abricot rectangle
Jus de Orange	Compote de pomme	Jus de fruit	Fruit	Compote de pommes

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement

VEGETARIEN				
LUNDI 10-janv.-22	MARDI 11-janv.-22	MERCREDI 12-janv.-22	JEUDI 13-janv.-22	VENDREDI 14-janv.-22
 Œufs durs mayonnaise Salade bio	 Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté en croûte ou pâté de campagne	 Potage de légumes	Salade de verte vinaigrette (iceberg selon disponibilité)
 Gratin de coquille BIO (crème fraîche et mozza/cheddar)	 Tajine de dinde au miel et citron Semoule, pois chiches, légumes couscous mozzarella Légumes couscous et semoule	 Pave de colin MSC sauce créole Purée de potiron frais Brandade au potiron frais et oignons (crème fraîche et emmental)	 Rôti de bœuf sauce poivre Omelette Petit pois	 Emincé porc aigre doux Riz créole et ses petit légumes aigre doux Riz créole
 Yaour arôme framboise BIO	Gouda	 Fromage frais 1/2 sel	Saint Nectaire	Camembert
Fruits de saison	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Feuilleté abricot	Mousse au chocolat au lait



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



Nouveauté

GOUTERS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait individuel	Yaourt à boire	Lait	Petit suisse
Gâteau maison	Pain au chocolat	Cookie	Brioche	Moelleux marbré pompéi
Jus de multifruit	Compote pomme fraise	Jus d'orange	Compote	Compote pomme abricot

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.