



Vacances Scolaires

Semaine du 30 décembre 2019 au 03 janvier 2020

Sous réserve du bon approvisionnement

VEGETARIEN				
LUNDI 30-déc.-19	MARDI 31-déc.-19	MERCREDI 01-janv.-20	JEUDI 02-janv.-20	VENDREDI 03-janv.-20
Chou blanc vinaigrette Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette		Potage Crécy	Betteravec BIO maïs
Crispidor Torsades	FAUX FILET de boeuf sauce champignons frais Gratin d'épinards, pdt et mozzarella Purée Epinard		jambon de poulet Omelette Frites + ketchup	Colin alaska pavé MSC sauce crème Riz BIO aux champignons, crème fraîche et emmental Riz bio
Yaourt brassé aromatisé framboise BIO	Camembert		Yaourt aromatisé	Yaourt sucré BIO
Compote pomme banane BIO (coupelle)	Flan gélatiné vanille caramel individuel		Ananas frais	Gâteau chocolat maison



Nouveauté



Ile flottante (amande effilée)



repas alternatif végétarien

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

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



Menus Scolaire

Semaine du 06 au 10 janvier 2020
Sous réserve du bon approvisionnement



VEGETARIEN
VENDREDI
10-janv.-20



N
Taboulé sarrasin orge millet raisin

LUNDI
06-janv.-20

AB
Potage de légumes BIO

MARDI
07-janv.-20

ve AB
Œufs durs mayonnaise

Betteraves BIO

MERCREDI
08-janv.-20

Endives vinaigrette

C'EST LA FÊTE

JEUDI
09-janv.-20

Salade verte vinaigrette

AB
Salade verte vinaigrette & croûtons maison

MISSION ANTI GASPI

ve
Nuggets de blé sauce tartare

Harciot beurre à l'ail

Hachis parmentier (avec chapelure)

ve
Hachis au boulette de soja Bio (avec chapelure)

Poisson aux petits légumes brunoise

ve AB
Riz BIO à la brunoise de légumes (beurre et oignon émincés)

Riz Bio
AB

Goulash Hongrois

ve AB
Pennes Bio carottes sauce vache qui rit

AB
Pennes

Aiguillettes de poulet au curry

ve
Chou fleur, pdt béchamel gratiné

Chou fleur béchamel

Petit cotentin

Fromage frais 1/2 sel

Coulommiers

Bûche de lait de mélange

yaourt nature sucré

AB
yaourt arôme vanille

Emmental

yaourt nature les 2 vaches citron

AB
yaourt aromatisé framboise

Fruit de saison **AB**


Compote pomme fraise

Compote pomme

Orange

Purée de pommes **AB**

Galette des rois



Nouveauté



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI
Lait chocolat

Quatre quart nature rond

Fruit

MARDI
lait

Croissant

Compote de pomme

MERCREDI
Yaourt nature sucré

Gâteau Maison

Jus de fruit

JEUDI
lait fraise

Marbré chocolat étoile

orange

VENDREDI
yaourt sucré

Gâteau fourré abricot rectangle

Compote de pommes

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



Menus Scolaire

Semaine du 13 au 17 janvier 2020
Sous réserve du bon approvisionnement

VEGETARIEN				
LUNDI 13-janv.-20	MARDI 14-janv.-20	MERCREDI 15-janv.-20	JEUDI 16-janv.-20	VENDREDI 17-janv.-20
<p>MISSION GASP! </p> <p><u>Salade bio</u></p> <p></p> <p><u>Betteraves bio vinaigrette</u></p>	<p></p> <p><u>Carottes râpées bio vinaigrette</u></p> <p></p> <p><u>Coleslaw bio</u></p>	<p><u>Endives vinaigrette</u></p>	<p></p> <p><u>Potage de légumes</u> </p>	<p><u>Salade de verte vinaigrette (iceberg selon disponibilité)</u></p> <p><u>Céleri rémoulade</u></p>
<p> </p> <p><u>Gratin de coquillettes BIO (crème fraîche et mozza/cheddar)</u></p>	<p><u>Tajine de dinde au miel et citron</u></p> <p> <u>Œufs durs sauce mornay</u></p> <p><u>Légumes couscous et semoule</u></p>	<p><u>Pave de colin MSC sauce créole</u></p> <p> <u>Blé aux légumes et basilic (blé, pois chiche, courgettes, pesto rouge, basilic, ail)</u></p> <p> <u>Blé</u></p>	<p><u>Rôti de bœuf sauce poivre</u></p> <p> <u>Brandade au potiron frais et oignons (crème fraîche et emmental)</u></p> <p><u>Purée de potiron frais</u></p>	<p><u>Choucroute avec et sans porc (saucisse strasbourg et saucisson ail ou saucisse de volaille, pdt ronde)</u></p> <p> <u>Chou + pomme de terre ronde</u></p>
<p><u>Yaour arôme vanille</u></p> <p></p> <p><u>Yaourt nature sucré</u></p>	<p><u>Gouda</u></p> <p><u>Tomme noire</u></p>	<p></p> <p><u>Fromage frais 1/2 sel</u></p>	<p><u>Saint nectaire</u></p>	<p><u>Camembert</u></p> <p><u>Coulommiers</u></p>
<p><u>Fruits de saison</u></p>	<p><u>Compote de pomme</u> </p>	<p><u>Fruit de saison</u> </p> <p></p>	<p><u>Tarte à la noix de coco</u></p>	<p><u>Mousse au chocolat au lait</u></p>



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Lait</u>	<u>Lait</u>	<u>Yaourt à boire</u>
<u>Gâteau maison</u>	<u>Pain au chocolat</u>	<u>Brûlée</u>	<u>Cookie</u>	<u>Moelleux marbré pompier</u>
<u>Jus de raisin</u>	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Jus d'orange</u>	<u>Compote pomme abricot</u>

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



Menus Scolaire

Semaine du 20 au 24 janvier 2020
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 20-janv.-20	MARDI 21-janv.-20	MERCREDI 22-janv.-20	VEGETARIEN JEUDI 23-janv.-20	VENDREDI 24-janv.-20
Salade (iceberg selon approvisionnement) Salade verte vinaigrette et chou rouge	Œufs durs mayonnaise	Potage légumes	Carottes râpées vinaigrette Salade verte bio	Endives vinaigrette Salade d'agrumes
Cordon Bleu Pané de gouda Carottes fraîches bio au jus	Sauté de bœuf stroganoff Pommes de terre robe des champs fraîche	Marmite de poisson à l'orientale Semoule	MISSION ANTI GASPI Pizza poivrons mozzarella cheddar olive noire	Steak haché de bœuf catalane Haricots verts Hachi de pdt et lentilles
Petit moulé ail et fines herbes Cantafrais	Petits suisse Yaourt aromatisé	Fromage frais 1/2 sel	yaourt nature sucré Yaourt aromatisé citron les 2 vaches	Brie Coulommiers
Fromage blanc, au coulis de fruits rouges Fromage blanc, brisure oréos	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruit au sirop	Moelleux canelle pomme figue MAISON



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait fraise	Crème vanille	Lait 1/2 écrémé	Fromage blanc	Lait chocolaté
Moelleux chocolat Filbustier	Gaufre cassonade ch'i	Pain au lait	Croissant	Moelleux citron
Fruit	Fruit	Compote de pommes	Jus de fruits	Compote pomme abricot

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



Menus Scolaire

Semaine du 27 au 31 janvier 2020
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI
27-janv.-20

oeuf dur mayonnaise

VEGETARIEN
MARDI
28-janv.-20

Salade verte vinaigrette

MERCREDI
29-janv.-20

Potage légumes

JEUDI
30-janv.-20

carottes râpées vinaigrette

Chou blanc vinaigrette

VENDREDI
31-janv.-20

Taboulé d'hiver

Salade de pommes de terre

filet de hoki sauce beurre

Blé à la provençale (poivron,ail,tomate pelée, olive)

Blé à la provençale assaisonné d'un crumble fromage

Couscous végétarien (légumes, semoule, raisin, tomate pelée, fève)

Tacos bœuf légumes (oignons, tomate pelée, maïs, emmental, haricot rouge, bœuf égrené)

tacos haricots rouges maïs

Sauté de veau au curry

Penne

Penne Bio carotte sauce vache qui rit

Poisson pané

Petit pois bio

Fian tomate et chèvre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Yaourt nature sucré

Yaourt arôme framboise

Edam

MISSION ANTI GASPI

Plateau fromage

Tomme blanche

Camembert

fruits de saison

Tarte feuilletée aux pommes

fruits de saison

Fian gélatifié vanille caramel

fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI
Pâte à tartiner

Brioche

Jus de raisin

MARDI
Lait

Génoise fourrée abricot Dolcetto

Compote pomme framboise

MERCREDI
Beurre, barre chocolat

Pain

Fruit

JEUDI
Lait fraise

Goûter fourré chocolat rond

Compote de fruits

VENDREDI
Yaourt à boire

Moelleux fourré fraise rond

Jus de pomme

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



Menus Scolaire

Semaine du 03 au 07 février 2020
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 03-févr.-20	
carottes râpées vinaigrette	
Carottes râpées à l'orange	

MARDI 04-févr.-20	
Salade verte vinaigrette	
Choux blanc vinaigrette	

VEGETARIEN MERCREDI 05-févr.-20	
Pomelos surcré	

C'EST LA FÊTE JEUDI 06-févr.-20	
Potage pomme de terre et poireaux frais	

VENDREDI 07-févr.-20	
Rillettes de sardines à l'espagnol	
œufs durs mayonnaise	

Beignet de calamar sauce tartare	
Purée de courgette	Purée de courgette gratiné

Sauté de bœuf sauce pruneaux (oignons, pruneaux)	
Semoule	Semoule, pois chiches, légumes mozzarella

Flan au fromage	
salade verte	

Escalope de dinde fraîche sauce miel	
Petit Pois	Curry de petit pois et pomme de terre

Gratin de penne BIO charcutier (dés de dinde)	Pennes BIO carottes sauce vache qui rit

Petit Filou

Plateau de fromage

Yaourt nature sucré

Petit Cotentin
Fraidou

Brie
Coulommiers

fruits de saison

Gélatifé chocolat
Gélatifé vanille nappé caramel

purée de pomme

Crêpes et confiture de fraise

fruits de saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI
Fromage blanc sucré
Gâteau Maison
Jus de raisin

MARDI
Lait
Croissant
Compote pomme poire

MERCREDI
Yaourt nature
Palmier
Fruit

JEUDI
Lait
Brioche
Compote de pomme

VENDREDI
Yaourt à boire
Napolitain
Orange

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




Menus Scolaire

Semaine du 10 au 14 février 2020 VACANCES SCOLAIRES
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 10-févr.-20
 Carottes râpées vinaigrette

VEGETARIEN MARDI 11-févr.-20
 Friand au fromage




MERCREDI 12-févr.-20
Salade verte vinaigrette et ses croûtons maison (frisée selon disponibilité)

JEUDI 13-févr.-20
   Céleri rémoulade

VENDREDI 14-févr.-20
 Betteraves vinaigrette

Aiguillettes de poulet sauce Normande	 Pané moelleux au gouda
Jardinière de légumes	

Omelette aux herbes (ciboulette)
  Carottes fraîches BIO crème

Raclette jambon - saucisson s/porc : jambon de poulet	  Pomme de terre BIO, légumes et mozzarella
 Pomme de terre au four	

 Torsade lardon sauce au bleu ou jambon de dinde	 Torsade sauce au bleu
--	--

Brandade de poisson au potiron frais	 Brandade au potiron frais (crème fraîche et emmental)
--------------------------------------	--

Tartare nature

 Yaourt nature sucré BIO
--

--


Cheddar


 Yaourt aromatisé framboise

Gâteau aux poires Maison (poire williams au sirop)
--

  Fruit de saison
--

 Purée de pomme BIO

 Fromage blanc crème de marron et brisure de meringue (meringue de 4g par convive)
--

 Fruit de saison
--



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI
Fromage blanc sucré
Cake fourré citron
Jus de raisin

MARDI
Lait
Pain au chocolat
Compote pomme fraise

MERCREDI
Pâte à tartiner
Pain
Jus multifruits

JEUDI
Lait
Rocher coco nappé chocolat
Jus d'orange

VENDREDI
Yaourt à boire
Gâteau maison
Compote pomme abricot

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



Menus Scolaire

Semaine du 17 au 21 février 2020 VACANCES SCOLAIRES
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI
17-févr.-20

Salade verte vinaigrette

MARDI
18-févr.-20

Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote

MERCREDI
19-févr.-20

Endives vinaigrette

JEUDI
20-févr.-20

salade verte (iceberg selon disponibilité)

Salade d'agrumes

VEGETARIEN
VENDREDI
21-févr.-20

Potage de légumes

Sauté de dinde à l'ancienne (oignon, crème, champignons)

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois

Croustillant de poisson

omelette

haricot vert

Rôti de veau aux herbes

Purée de pomme de terre gratinée

Purée de pomme de terre

Pavé de colin sauce citron

Œuf dur sauce mornay

Ratatouille

Quiche de légumes (julienne de légumes et fond de tarte)

Salade verte bio

Vache Picon

Camembert

Saint nectaire

Tomme Grise

yaourt nature citron

compote pomme poire

Fruit de saison

Fromage blanc caramel et muesli (topping caramel)

Cake aux pralines roses

fruits de saison



Issu de l'agriculture biologique

GOUTERS



repas alternatif végétarien

LUNDI

Yaourt nature sucré

Crêpe fourré chocolat

Jus de raisin

MARDI

Lait 1/2 écrémé

Gâteau maison

Fruit

MERCREDI

Lacté vanille

Pain et confiture

Compote de pommes

JEUDI

Fromage blanc sucré

Pain au lait

Jus de fruits

VENDREDI

Lait chocolaté

Moelleux citron

Compote pomme abricot

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



Menus Scolaire

Semaine du 24 au 28 février 2020
Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI
24-févr.-19

Quartier de pomelos sucré frais

MARDI
25-févr.-19

Carottes râpées

Salade Coleslaw

MERCREDI
26-févr.-19

Potage poireaux/pdt bio

JEUDI
27-févr.-19

Cake amarante (graine bio) cheddar

VEGETARIEN
VENDREDI
28-févr.-19

Salade verte vinaigrette

Rondelles de radis

Carbonade de bœuf

Purée de pommes de terre et emmental

Purée de pomme de terre

Poisson pané et citron

crispidor au fromage

Poêlée de légumes huile olive

Cuisse de poulet au jus

Omelette basquaise

Pomme de terre à l'ail BIO sautées

Saucisse fumée et s/p : saucisse de volaille

Flan carottes

Lentilles au jus (carottes)

Riz à l'espagnol

Brie

Camembert

Edam

Gouda

Yaourt nature sucré

Vache qui rit bio

Yaourt brassé aux fruits

fruits de saison

Ile flottante (amande effilée)

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme banane BIO

Compote de pomme BIO

Nouveauté



Issu de l'agriculture biologique



Recette futur 50



repas alternatif végétarien

GOUTERS

LUNDI

Pâte à tartiner

Gaufre molle

Jus de raisin

MARDI

Lait

Génoise fourrée abricot Dolcetto

Compote de pomme framboise

MERCREDI

Petit suisse sucré

Brioche

Fruit

JEUDI

Fromage blanc sucré

Palmier

Jus de fruits

VENDREDI

Yaourt sucré

Gâteau maison

Fruit

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