



Menu

Semaine du 2 au 6 janvier 2023 - Maternels



LUNDI (centre de loisirs)	MARDI Pain spécial	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU
 Potage au potimarron BIO et fromage râpé		 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote, moutarde)	 Céleri rémoulade	Mâche et betteraves Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)
Chipolatas BIO Bâtonnets végétariens et ketchup	 Limande Meunière et citron	 Sauté de veau marengo Omelette	 Emincé de volaille au curry Filet de hoki au curry	 Hachis Parmentier végétarien (égréné de pois BIO)
Lentilles Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Farfalles LOCALES et fromage râpé Potiron BIO à la béchamel	Petits pois BIO Blé pilaf BIO	
	Camembert			Edam
Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée pomme menthe	Galette	
GOUTER Baguette et barre de chocolat au lait Jus d'orange	GOUTER Pompon cacao Lait	GOUTER Baguette Pavé demi sel Fruitt	GOUTER Baguette et confiture de fraises Compote de pommes	GOUTER Fourrandise citron Yaourt nature et sucre



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge
Viande d'origine Française



Pêche responsable
Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 09 au 13 janvier 2023 - Maternels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Macédoine BIO à la mayonnaise BIO	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Crêpe au fromage		Carottes râpées BIO LOCALES
Penne légume haricot blanc colombo	Sauté de bœuf bourguignon Pavé de merlu sauce crème	Rôti de porc au jus Galette tex mex (blé, haricots rouges, tomate, poivron, maïs) et ketchup	Escalope de veau hachée sauce dijonnaise (moutarde) Boulettes soja tomate basilic sauce méditerranéenne (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignons préfrits, citron vert, ail)
Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)		Purée aux brocolis	Haricots beurre Riz créole	Semoule BIO et jus de légumes Emincé de poireaux béchamel
			Yaourt nature BIO et sucre	
Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Lait	Baguette Fraidou Fruit	Pain au chocolat emballé Jus de raisin	Baguette et confiture de prunes Fruit	Baguette et miel Fromage frais aux fruits



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française

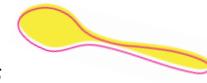


Plat végétarien



Menu

Semaine du 16 au 20 janvier 2023 - Maternels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			Pain spécial
Laitue iceberg Vinaigrette framboise	Potage Parmentier BIO (pommes de terre, légumes, crème) + croûtons		Rillettes de colin	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Tortis LOCALES à la bolognaise et fromage râpé Macaronis et égréné végétal à la tomate et aux herbes	Pané de mozzarella et ketchup	Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pomme de terre aux lardons Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry Pommes vapeur persillées	Rôti de veau au jus Escalope de blé panée sauce basilic
Fromage blanc BIO sauce fraise		Emmental BIO	Tomme blanche	Haricots verts persillés BIO Frites
	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille		Moelleux nutolade (fromage blanc et pâte à tartiner noisette)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Pâte de fruit	Barre bretonne Lait	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre	Fourrandise au chocolat Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Fruit



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

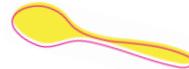


Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 23 au 27 janvier 2023 - Maternels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes BIO et fromage râpé		Carottes râpées BIO LOCALES + vinaigrette	LE JOUR DU Salade de daïkon (radis chinois) vinaigrette japonaise (sucre, sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)	Pain spécial
Emincé de bœuf sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry) Boulgour BIO <i>Boulgour BIO aux légumes braisés (flageolets, légumes ratatouille, thym, bouillon de légumes) (plat complet)</i>	Poissonnette	Omelette	Emincé de poulet au gingembre et au soja (sauce shogayaki) <i>Nems aux légumes</i> Riz aux amandes et à l'ananas	Brandade de colin <i>(Salade verte selon exigence contrat)</i>
	Epinards béchamel BIO Blé pilaf BIO	Gratin de chou fleur (chou fleur béchamel et fromage râpé) Pommes vapeur		Camembert BIO
	Tomme grise			Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Semoule au lait du Chef	Fruit de saison		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Croissant emballé Compote de pommes	Palets bretons Lait	Baguette Petit moulé nature Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Jus d'orange



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Viande d'origine Française



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Menu

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023 - Maternels



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain spécial

LE JOUR DU

Salade verte et maïs, vinaigrette nature	Choux-fleurs vinaigrette		Envie de crêpes?	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc au jus Colin crumble pain d'épice	Hoki pané et citron	Pilon de poulet <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)</i>	Rôti de bœuf au jus <i>Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry</i>	Riz façon chili BIO (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin) et fromage râpé
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts persillés Semoule	Légumes pot au feu	
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Gouda	
		Fruit de saison	C'est la Chandeleur	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait	Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes	Baguette et miel Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



AOC

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Menu

Semaine du 06 au 10 février 2023 - Maternels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Potage poireaux pommes de terre BIO	Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette persil	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette
Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)	Calamars à la romaine et citron	Riz Romagnola BIO (bœuf haché et courgettes) Emincé de pois sauce asiatique (sauce soja, nori, gingembre, brunoise de carottes et de courgettes) & riz créole	Rôti de veau au jus Omelette	Fricassée de poisson sauce estragon
Yaourt brassé à la banane BIO	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde) Penne et fromage râpé		Frites Dégustation de salsifis braisés	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel
	Île flottante	Fruit de saison	Fromage frais nature et sucre	Tarte fraîche aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Compote de pommes	Baguette et barre de chocolat au lait Fruit	Madeleines longues Jus d'orange	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture de groseilles Lait



Production locale



Produits BIO



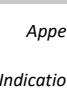
Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Menu

Semaine du 13 au 17 février 2023 - Maternels



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain spécial				
	 Soupe à l'oignon et croûtons 	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette basilic	 LE JOUR DU  Salade coleslaw	
 Colin gratiné au fromage	 Saucisse fumée <i>Croc veggie à la tomate</i>	 Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) <i>Boulettes soja tomate basilic et ketchup</i>	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	 Hachis Parmentier à la carotte <i>Nuggets de blé panée et sauce fraîcheur</i> <i>Carottes persillées</i>
Epinards et pommes de terre béchamel BIO 	Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé Pommes campagnardes		
Dés de mimlette	Fromage blanc nature BIO  et sucre		Saint Paulin BIO 	Yaourt nature BIO et sucre 
Compote de pommes BIO 		 Cake au chocolat BIO 		Fruit de saison BIO 
GOUTER		GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre	Fourrandise fraise Compote pomme pêche	Baguette et confiture d'abricots Fruit	Gaufre pâtissière Lait	Baguette Fraidou Jus de raisin



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 20 au 24 février 2023 - Maternels

Vacances



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		Pain spécial
Potage Crécy BIO (aux carottes)	Salade colorée (iceberg radis maïs), vinaigrette agrumes	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes BIO, brunoise de légumes et fromage blanc	
Steak haché de veau sauce basquaise (tomate, poivron, oignon) <i>Emincé de pois sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)</i>	Colin façon "fish & chips"	Omelette BIO	Rôti de bœuf au jus <i>Pané de blé au fromage et épinards</i>	Filet de limande sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)
Haricots beurre ciboulette Blé pilaf	Pommes rissolées Petits pois au jus	Tortis LOCALES et fromage râpé Jardinière de légumes	Brocolis Semoule	Purée potiron pommes de terre BIO
Edam BIO				Brie BIO
	Donuts au sucre		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO Purée de pomme poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Gaufre au sucre Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Lait	Croissant du boulanger Yaourt nature et sucre



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Menu

Semaine du 27 février au 03 mars 2023 - Maternels

Vacances



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain spécial				
	Potage parmentier BIO et croûtons		LE JOUR DU	Iceberg et dés d'emmental Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons) Batônnets végétariens et ketchup	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) Nuggets de blé	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus Steak de colin sauce citron
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, caottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO Emincé de poireaux à la crème	Choux de Bruxelles Papillons et fromage râpé	Salade verte BIO + vinaigrette	Beignets de chou fleur
Tomme noire		Camembert BIO		
Fruit de saison BIO	Purée pomme rhubarbe	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
GOUTER				
Baguette et pâte à tartiner Jus de pommes	Bongâteau à la fraise Lait	Baguette Cotentin Compote pomme poire BIO	Palets bretons Fruit	Baguette et confiture de groseilles Fromage frais aux fruits



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française

Plat végétarien



Menu

Semaine 02 au 06 janvier 2023 - Élémentaires



LUNDI (centre de loisirs)	MARDI Pain spécial	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU
Potage au potimarron BIO 	Taboulé	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote, moutarde)	Celéri rémoulade	Mâche et betteraves Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)
Chipolatas BIO Bâtonnets végétariens et ketchup	Limande Meunière et citron	Sauté de veau marengo <i>Omelette</i>	Emincé de volaille au curry Filet de hoki au curry	Hachis Parmentier végétarien (égréné de pois BIO)
Lentilles Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Farfalles LOCALES et fromage râpé Potiron BIO à la béchamel	Petits pois BIO Blé pilaf BIO	
Yaourt nature et sucre	Camembert BIO	Fromage blanc et sucre	Fraïdou	Edam
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme menthe		Gélifié à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pompon cacao Lait Compote pomme fraise	Baguette Pavé demi sel Fruit Sirop de fraise	Baguette et confiture de fraises Lait Compote de pommes	Fourrandise citron Yaourt nature et sucre Fruit



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande racée



Bleu blanc cœur



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche responsable



Plat végétarien



Menu

Semaine du 09 au 13 janvier 2023 - Élémentaires



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Macédoine BIO à la mayonnaise BIO	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons Vinaigrette persil	Carottes râpées BIO LOCALES + vinaigrette
Penne légume haricot blanc colombo	Sauté de bœuf bourguignon Pavé de merlu sauce crème	Rôti de porc au jus Galette tex mex (blé, haricots rouges, tomate, poivron, maïs) et ketchup	Escalope de veau hachée sauce dijonnaise Boulettes soja tomate basilic sauce méditerranéenne (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignons préfrits, citron vert, ail)
	Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)	Purée aux brocolis	Haricots beurre Riz créole	Semoule BIO et jus de légumes Emincé de poireaux béchamel
Cotentin	Fromage frais nature et sucre	Mimolette	Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Lait Compote de pomme	Baguette Fraidou Fruit Jus d'orange	Pain au chocolat emballé Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Baguette et miel Fromage frais aux fruits Fruit



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 16 au 20 janvier 2023 - Élémentaires



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Laitue iceberg Vinaigrette framboise	Potage Parmentier BIO (pommes de terre, légumes, crème) + croûtons	Endives aux pommes Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)	Rillettes de colin	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Tortis LOCALES à la bolognaise et fromage râpé <i>Tortis et égréné végétal à la tomate et aux herbes</i>	Pané de mozzarella et ketchup	Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pommes de terre aux lardons <i>Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry</i> <i>Pommes vapeur persillées</i>	Rôti de veau au jus <i>Escalope de blé panée sauce basilic</i>
Fromage blanc BIO sauce fraise	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental BIO	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Moëlleux nutolade (fromage blanc et pâte à tartiner noisette)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Pâte de fruit Sirop de citron	Barre bretonne Lait Compote pomme abricot	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande racée



Viande d'origine Française



Spécialité du chef



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 23 au 27 janvier 2023 - Élémentaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage de légumes BIO

Salade de lentilles

Carottes râpées
BIO LOCALES + vinaigrette



Emincé de bœuf
sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry)
Boulgour BIO

Boulgour BIO aux
légumes braisés
(flageolets, légumes ratatouille, thym, bouillon de légumes)
(plat complet)



Poissonnette

Omelette

Epinards béchamel BIO

Blé pilaf BIO

Gratin de chou fleur
(chou fleur béchamel et fromage râpé)

Pommes vapeur

Yaourt nature BIO
et sucre

Tomme grise

Cotentin

Fruit de saison BIO



Semoule au lait du Chef

Fruit de saison

2023

Fromage frais
et sucre

Flan vanille coco

Camembert BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et beurre
Fromage frais aux fruits
Jus de raisins

Croissant emballé
Lait
Compote de pommes

Palets bretons
Lait
Fruit

Baguette
Petit moulé nature
Fruit
Sirop de fraise

Baguette et barre de chocolat au lait
Yaourt nature et sucre
Jus d'orange



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Viande d'origine
Française



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Plat végétarien



Menu

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023 - Elémentaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain spécial

LE JOUR DU

Salade verte et maïs, vinaigrette nature	Choux-fleurs vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons Rillettes de sardines	 Salade "chouchou" (chou blanc et rouge sauce au fromage blanc)	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc au jus Colin crumble au pain d'épice	 Hoki pané et citron	Pilon de poulet <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)</i>	 Rôti de bœuf au jus <i>Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry</i>	 Riz façon chili BIO (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin) et fromage râpé
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts persillés Semoule	Légumes pot au feu	
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Gouda	
Gélifié à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	 Crêpe moelleuse sucrée BIO	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes Fruit	Baguette et miel Lait Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Spécialité du chef



Vége
Viande d'origine Française



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 06 au 10 février 2023 - Élémentaires



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Pain spécial

<p>Potage poireaux pommes de terre BIO </p>	<p>Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade iceberg et croûtons Vinaigrette persil</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette </p>
<p>Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)</p>	<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p>Riz Romagnola BIO (bœuf haché et courgettes) Emincé de pois sauce asiatique (sauce soja, nori, gingembre, brunoise de carottes et de courgettes) & riz créole</p>	<p>Rôti de veau au jus Omelette</p>	<p>Fricassée de poisson sauce estragon</p>
<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p>	<p>Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde) Penne et fromage râpé</p>	<p>Carré de l'est</p>	<p>Frites Dégustation de salsifis braisés</p>	<p>Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Île flottante et sablé de Retz</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Baguette Croc'lait Compote de pommes Sirop de citron</p>	<p>Baguette et barre de chocolat au lait Lait Fruit</p>	<p>Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de groseilles Lait Fruit</p>



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



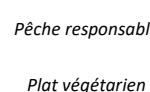
Viande racée



Label Rouge



Viande d'origine Française



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 13 au 17 février 2023 - Élémentaires



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain spécial				
Endives et dés de mimolette vinaigrette nature	Soupe à l'oignon et croûtons	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette basilic	Salade coleslaw	Œuf dur mayonnaise
Colin gratiné au fromage	Saucisse fumée <i>Croc veggie à la tomate</i>	Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) <i>Boulettes soja tomate basilic et ketchup</i>	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	Hachis Parmentier à la carotte <i>Nuggets de blé panée et sauce fraîcheur</i> <i>Carottes persillées</i>
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé Pommes campagnardes		
(dés de mimolette)	Fromage blanc nature BIO et sucre	Cotentin	Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Cake au chocolat BIO	Flan nappé au caramel	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise fraise Lait Compote pomme pêche	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais nature et sucre Fruit	Gaufre pâtissière Lait Fruit	Baguette Faidou Jus de raisin Fruit



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 20 au 24 février 2023 - Élémentaires

Vacances



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	Pain spécial
Potage Crécy BIO (aux carottes)	LE JOYEUX CARNAVAL DU CHEF Salade colorée (iceberg radis maïs), vinaigrette agrumes	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes BIO, brunoise de légumes et fromage blanc	Carottes râpées BIO LOCALES
Steak haché de veau sauce basquaise (tomate, poivron, oignon) <i>Emincé de pois sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)</i>	Colin façon "fish & chips" 	Omelette BIO	Rôti de bœuf au jus <i>Pané de blé au fromage et épinards</i>	Filet de limande sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)
Haricots beurre ciboulette Blé pilaf	Pommes rissolées Petits pois au jus 	Tortis LOCALES et fromage râpé Jardinière de légumes	Brocolis Semoule	Purée potiron pommes de terre BIO
Edam BIO	Yaourt aromatisé banane	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais nature et sucre	Brie BIO
Fruit de saison	 Donuts au sucre	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Président Fruit Lait	Gaufre au sucre Lait Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Compote de pommes	Croissant du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



Menu

Semaine du 27 février au 03 mars 2023 - Élémentaires

Vacances



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain spécial				
Taboulé	Potage parmentier BIO et croûtons	Cake salé à la carotte	LE JOUR DU Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Laitue iceberg Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons) <i>Batônnets végétariens et ketchup</i>	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) <i>Nuggets de blé</i>	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus Steak de colin sauce citron
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, carottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO Emincé de poireaux à la crème	Dégustation de choux de Bruxelles Papillons LOCALES et fromage râpé	Salade verte BIO + vinaigrette	Beignets de chou fleur
Tomme noire	Fromage blanc nature BIO et sucre	Camembert BIO	Fraidou	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO	Purée pomme rhubarbe	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
GOUTER				
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Bongâteau à la fraise Lait Pâte de fruit	Baguette Cotentin Compote pomme poire BIO Sirop de fraise	Palets bretons Lait Fruit	Baguette et confiture de groseilles Fromage frais aux fruits Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française