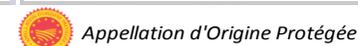




Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		Pain à la farine semi-complète		
Salade de blé BIO à la parisienne (basilic, échalote, tomates) Salade de pommes de terre BIO à l'orientale (oignons, pois chiches, raisins secs, tomates)	Céleri râpé LOCAL sauce enrobante à l'ail Champignons émincés au fromage blanc	 Potage au potimarron BIO	 Carottes râpées LOCALES assaisonnées Chou rouge LOCAL assaisonné	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons
 Riz égréné basquaise	Merguez douce sauce orientale * Boulette de soja tomate basilic	 Rôti de boeuf aux 4 épices * Pavé de colin mariné ail et fines herbes	 Emincé de poulet forestier * Poissonnette	Lasagne au saumon
	Semoule et légumes couscous bio	Pommes rissolées et haricots verts saveur jardin	Gratin de poireaux & pommes de terre	
Brie BIO Emmental BIO	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature et sucre LOCAL	Gouda Montboissier	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et sauce fraise	Tomme noire BIO Camembert BIO
Pomme LOCAL Poire LOCAL (50/50)	Pêche au sirop Abricots au sirop	Clémentine BIO kiwi BIO (70/30)	Galette des rois 	Banane Ananas (70/30)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger Fromage frais sucré Jus d'ananas	Baguette Cotentin Poire	Paillolines Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Pomme	Madeleines longues Petit suisse sucré Compote de pommes





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade verte BIO et noix, vinaigrette au persil Salade de mâche, mandarine vinaigrette à l'orange	Endives aux pommes vinaigrette nature Batavia à la vinaigrette nature	Chou blanc LOCAL râpé, assaisonné Chou rouge LOCAL râpé méditerranéen (ail, basilic, mayonnaise, épices paëlla)	Potage 4 légumes et paprika (carotte, céleri, poireau)	Taboulé (agro) Salade parmentière (pomme de terre œuf, tomate, maïs, olives, poivrons)
Cordon bleu * Croq veggie au fromage	Sauté de bœuf aux olives * Omelette	Paupiette de veau au jus * Pavé de merlu à l'oseille	Tortelloni pomodoro mozzarella tomate BIO	Hoki sauce coco
Boulgour BIO et jus de légumes & ratatouille	Riz bio aux petits légumes bio	Gratin de piperade		Printanière de légumes saveur soleil
Edam Saint Paulin	Fromage fondu Président Cotentin	Tomme blanche BIO Camembert BIO	Yaourt nature sucré LOCAL Yaourt aromatisé LOCAL	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Compote de pommes Compote pommes Fraise	Crème dessert BIO à la vanille Crème dessert BIO au chocolat	Gaufre "fantasia" (au chocolat) Gaufre pâtissière (au sucre)	Poire LOCAL Pomme LOCAL (50/50)	Banane BIO Ananas BIO (70/30)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Poire	Palets Bretons Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette et confiture de fraise Fromage blanc nature et sucre Clémentine	Cake épeautre au citron Lait Compote de pomme fraise	Fourrandise au chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisins



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végo			Pain à la farine complète
Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette au miel Mâche et croûtons, vinaigrette au miel	Salade coleslaw BIO (carottes, chou blanc, mayonnaise) Mélange de crudités BIO (carottes jaunes et orange, navets râpés) vinaigrette traditionnelle	Pizza au fromage Pizza royale (avec dés de dinde)	Potage freneuse BIO (navet, pommes de terre, oignons, crème)	Œufs durs mayonnaise Roulade de volaille et cornichons
Emincé de volaille BIO au curry * Colin pané et citron	Nuggets de blé sauce cocktail basilic	Carré de porc fumé au jus * Fricassée de colin sauce waterzoï	Rôti de bœuf et jus * Galette espagnole	Colin mariné au crumble de pain d'épices
Chou-fleur moutarde coco & lentilles LOCALES	Purée pomme de terre céleri potiron BIO	Légumes potée (chou vert, poireaux, carottes, navets, pommes de terre)	Macaronis (pâtes LOCALES) & haricots plats à l'ail	Carottes BIO persillées & riz créole BIO
Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL	Mimolette Montboissier	Fromage blanc et sucre Fromage blanc sauce fraise	Brie BIO Carré de l'Est BIO	Gouda Cheddar
Clémentine BIO kiwi BIO (70/30)	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Banane Orange	Pomme LOCAL Poire LOCAL	Cake à la farine d'épeautre figue orange anis
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Compote pomme pêche	Baguette et gelée de groseilles Petit suisse aux fruits Pomme	Baguette et tablette chocolat Lait Clémentine	Rocher coco Yaourt nature sucré Jus d'orange	Gouter fourré au chocolat (BN) Fromage frais sucré Jus d'ananas



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vége				
Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Betteraves BIO, vinaigrette au persil Salade des Antilles	Carottes râpées LOCALES assaisonnées Céleri LOCAL à la rémoulade	Potage cultivateur BIO <i>(pomme de terre, carotte, poireau, navet)</i>	Salade verte BIO et maïs, vinaigrette traditionnelle Endives et maïs, vinaigrette traditionnelle
Omelette BIO nature	Lasagnes bolognaise *Lasagne au saumon	Gigot d'agneau au jus * Calamars à la Romaine	Poulet rôti * Boulettes azuki	Brandade de poisson maison <i>(colin)</i>
Printanière de légumes <i>(haricots verts, carottes, pommes de terre, petits pois) à la ciboulette</i>		Haricots verts persillés & flageolets	Semoule BIO & ratatouille BIO	
Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL	Emmental Saint Paulin	Camembert Coulommiers	Tomme noire Bleu	Petit suisse BIO nature et sucre semoule Petit suisse aux fruits BIO
Ananas BIO Pomme BIO (50/50)	Flan vanille Flan nappé au caramel	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Banane BIO Clémentine BIO (50/50)	Pomme LOCAL Poire LOCAL (50/50)
GOUTER				
Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Céréales Lait Poire	Palmier Petit suisse aux fruits Clémentine	Baguette et miel Fromage blanc nature et sucre Jus de raisins	Pain de mie Cotentin Compote de pommes

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien		Recette préparée sur la cuisine		



Semaine du 31 Janvier au 6 Février 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pain à la farine semi-complète 	
Salade anglaise (iceberg et cheddar), vinaigrette nature Mâche et poire, vinaigrette nature	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) 	Salade chou chou bio assaisonné Céleri sauce mangue	Potage courgette BIO (courgette, pdt, oignons) 	Carottes râpées LOCALES, assaisonnées Pain blanc LOCAL râpé aux raisins, assaisonnées
Sauté de porc à l'estragon * Colin mariné ail et fines herbes	Nems au poulet * Nems aux légumes	Boulette d'agneau navarin * Rougail de colin (oignon, concentré de tomates, herbes de Provence, citron, curcuma)	Penne émincé blanquette 	Colin poêlé et citron Blé bio Ratatouille bio
Gratin du sud bio (courgettes et tomates)	Riz thaï parfumé	Purée de carotte et patate douce		
Gouda BIO Edam BIO	Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc BIO nature et sucre semoule Fromage blanc BIO et miel	Brie Tomme blanche	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Moëlleux au jasmin	Poire LOCAL Pomme LOCAL (50/50)	Banane BIO Kiwi BIO (70/30)	Crêpe nature sucrée Crêpe au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pomme	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Clémentine	Gaufrette cacao Lait Compote pomme fraise	Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de prunes Lait Pomme

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette préparée sur la cuisine*

- Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 7 Février au 13 Février 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Betteraves BIO, vinaigrette nature Haricots verts BIO, vinaigrette nature	Salade verte BIO aux croûtons, vinaigrette aux fruits rouges Endives, vinaigrette aux fruits rouges	Chou-fleur BIO, vinaigrette au persil Chou rouge LOCAL râpé assaisonné	Potage de légumes BIO <i>(pomme de terre, carotte, courgette, haricot vert)</i>	Céleri méditerranéen Tottes râpées BIO assaisonnées
Omelette nature bio	Bœuf bourguignon *Colin mariné provençale	Pavé de merlu sauce armoricaine <i>(estragon, fumet de poisson, crème, concentré de tomates)</i>	Sausisse de francfort *Stick végétarien + sauce	Wings de poulet * Cubes de saumon sauce nantua <i>(carottes, oignons, crème, jus de citron, champignons)</i>
Petit pois extra-fins Pennes	Haricots beurre à l'ail & riz bio créole	Jeunes carottes ciboulette & semoule	Choucroute garniture 30% et pomme de terre vapeur 70%	Purée de courgette BIO
Tomme noire Mimolette	Montboissier Saint Paulin	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Yaourt nature sucré LOCAL Yaourt aromatisé LOCAL	Petit suisse BIO nature et sucre Petit suisse BIO aux fruits
Pomme LOCAL Poire LOCAL	Purée de pomme BIO Purée de pomme banane BIO	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Poire LOCAL Pomme LOCAL	Moelleux nutolade <i>(gâteau chocolat noisette)</i>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Galettes Saint Michel Yaourt nature sucré Clémentine	Baguette et confiture d'abricots Petit suisse sucré Banane	Céréales Lait Compote de pommes	Gaufre au sucre Lait Pomme

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Recette préparée sur la cuisine

Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 14 Février au 20 Février 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
LE JOUR DU	Pain à la farine complète			
Œuf dur BIO mayonnaise Œuf dur BIO sauce Piccalilli <i>(mayonnaise, crème légère, cornichons, paprika, carotte, chou-fleur)</i>	Mâche et betteraves, vinaigrette au persil Salade verte bio, vinaigrette au persil	 Potage 4 légumes au paprika <i>(carotte, céleri, poireau, navet)</i>	Salade Buffalo, vinaigrette au sirop d'érable <i>(Laitue iceberg, haricots rouges, maïs)</i> Champignons émincés, sauce enrobante à l'ail	 Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées Endives, vinaigrette au miel
 Blé BIO houmous <i>(oignons, ail, tomates, épice colombo, pois chiches, julienne de carottes, céleri, poireaux)</i>	Emincé de volaille BIO sauce cajun <i>(paprika, thym, ail, oignon, cumin, huile d'olive, crème)</i> * Pavé de colin mariné thym citron	 Rôti de bœuf, sauce aux fruits secs & épices * Filet de hoki pané	Paupiette de veau au jus *Croq veggie à la tomate	 Filet de limande sauce aurore
	Mélange de légumes et brocolis + papillons bio	Mélange aux 4 céréales BIO <i>(épeautre complet, riz complet, blé, orge) & légumes tajine</i>	Epinards et pommes de terre bio à la béchamel	Riz camarguais aux petits légumes IGP
Brie BIO Tomme blanche BIO	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL	Cheddar Bleu	Tomme BIO Emmental BIO	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits
Pomme LOCAL Poire LOCAL	 Cake épeautre aux marrons	Purée de pomme abricot bio Purée de pomme bio	Crème dessert BIO vanille Crème dessert au BIO chocolat	Muffin au chocolat Muffin vanille et pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Petit suisse aux fruits Jus de pommes	Baguette Fromage fondu président Poire	Baguette viennoise et beurre Fromage frais sucré Compote pomme pêche	Gaufre pâtissière Yaourt nature sucré Banane	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Clémentine



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 21 Février au 27 Février 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
Salade verte BIO et dés d'emmental, Vinaigrette à la ciboulette Endives & croûtons vinaigrette à la ciboulette	Concombre et maïs, vinaigrette ciboulette Salade harmonie (<i>scarole, chou rouge, maïs</i>), vinaigrette ciboulette	 Œufs durs BIO mayonnaise Bâtons de surimi et mayonnaise	 Potage au potiron BIO 	Chou blanc LOCAL assaisonné Salade Choubidou LOCAL,
Burger de boeuf sauce chasseur *Nuggets de poisson et citron	 Omelette nature BIO	 Emincé de poulet à l'ancienne (<i>champignons, ail, carottes, oignons, poireaux</i>) *Boulettes de soja	Hachis parmentier *Brandade de morue	 Hoki pané
 Petits pois BIO au jus & semoule	 Coquillettes (pâtes LOCALES) & blettes à la milanaise	 Blé BIO pilaf & brocolis		 Epinards béchamel BIO & riz BIO
Fromage fondu Président Fraidou	Camembert Carré de l'est	 Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse BIO aux fruits	 Edam BIO Gouda BIO	 Yaourt nature sucré LOCAL Yaourt aromatisé LOCAL
Riz au lait Semoule au lait	Flan au chocolat Flan à la vanille	 Poire LOCAL Pomme LOCAL	 Banane BIO Clémentine BIO	 Cake au miel
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Céréales Lait Pomme	Pailloline Petit suisse sucré Clémentine	Baguette et miel Lait Compote de pommes	Baguette et gelée de groseilles Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Banane

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat végétarien

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
Recette préparée sur la cuisine

Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 28 Février au 6 Mars 2022

Validé en commission des menus le 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vége	LE joyeux CARNAVAL DU CHEF			Pain à la farine semi-complète
Betterave vinaigrette terroir Macédoine mayonnaise	Carottes râpées bio assaisonnées Salade verte BIO, vinaigrette traditionnelle	Salade de mâche, vinaigrette aux fruits rouge Pomelo BIO et sucre	Potage cultivateur BIO (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	Chou rouge BIO, sauce enrobante à l'ail Céleri BIO rémoulade
Tortellini tricolore ricotta à la tomate	Filet de limande sauce citron Omelette	Cordon bleu *Aiguillette de colin pané	Cassoulet (saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, haricots blancs, tomates concassées, ail) Rougail de colin (oignon, concentré de tomates, herbes de Provence, citron, curcuma) Haricots blancs	Poulet rôti *Colin patate douce et épinards
Yaourt brassé à la framboise bio Yaourt brassé à l'abricot bio	Bûchette mi-chèvre Brie	Fournols Emmental	Mimolette Montboisier	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL
Ananas BIO Kiwi BIO (70/30)	Beignet au chocolat Beignet à la framboise	Banane Clémentine (50/50)	Pomme LOCAL Poire LOCAL (50/50)	Gâteau amandes citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et confiture de prunes Lait Clémentine	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse sucré Compote de pomme banane	Grillé Normand au cacao Lait Banane

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Recette préparée sur la cuisine
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien