








LE JOUR DU  **Vege**

Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Potage ferval (légumes)	Mâche, mandarine et vinaigrette orange	Pâté de foie et cornichon Tartine de la mer tomate	Salade chiffonade
PLAT	Colin pané et citron	 Pennes végétariennes houmous (oignons, ail, tomate, pois chiches et julienne de légumes)	 Bœuf braisé miron-ton	Pavé de colin aux herbes de Provence	 Sauté de poulet
S/ VIANDE			<i>Boulette flageolets BIO</i>		<i>Croc' veggie à la tomate</i> 
GARNITURE	Blé BIO pilaf Brocolis BIO		Pommes vapeur Epinards BIO à la crème	Semoule BIO Légumes couscous BIO	Carottes BIO braisées Riz BIO safrané
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cantal 	Yaourt aromatisé banane BIO	Fromage blanc BIO et sucre	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Gélinié nappé au caramel	Fruits de saison 	Crêpe sucrée	Fruits de saison 	Galette des rois
GOUTER	Lait nature Céréales Fruit	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Compote de pommes	Jus d'orange Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Compote pomme cassis Madeleine Yaourt nature et sucre	Fruit Pain de mie et fraidou Sirop de fraise



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Le Rouge



Viande racée




















Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)	Taboulé	Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croutons, vinaigrette terroir)	Laitue iceberg et noix	 Potage de légumes BIO
PLAT	Omelette aux fines herbes 	 Boulettes de bœuf sauce aux olives	 Escalope de porc au jus	Rôti de veau sauce champignons	Filet de limande meunière
S/ VIANDE		<i>Boulettes pistou sauce basilic</i> 	<i>Colin mariné au thym et citron</i>	<i>Riz méli-mélo du potager</i> 	
GARNITURE	 Boulgour BIO petits légumes Emincé de poireaux béchamel	Purée de potiron Pommes vapeur	Gratin piperade <i>(piperade et macaroni)</i>	 Petits pois BIO aux parfums du jardin  Riz créole BIO	 Blé BIO à la tomate  Haricots verts BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Camembert BIO	 Fromage frais BIO aux fruits	Montboissier
DESSERT	 Compote de pommes BIO	Fruits de saison 	Gélatifié vanille	 N Clafoutis aux abricots	Fruits de saison 
GOUTER	Fruit Fromage blanc aux fruits Biscottes et confiture de fraise	Tablette de chocolat Petit pain au lait Compote de pomme fraise	Fruit Baguette et emmental Sirop de grenadine	Lait nature Baguette viennoise et beurre Fruit	Jus d'orange Yaourt aux fruits Galette St Michel



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Pain spécial JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de mâche et betteraves	Potage Longchamp (petits pois)	Salade de pois chiche
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Omelette BIO nature	Rôti de dinde sauce aigre et douce	Colin mariné provençale	Couscous boulettes d'agneau
S/ VIANDE	N Bouchée végétarienne cocktail basilic		Boulettes soja tomate et basilic		Boulettes pistou, semoule et légumes couscous
GARNITURE	Pommes campagnardes Navets à la crème	Epinards BIO béchamel Coudes	Chou fleur BIO braisé Polenta crémeuse à la carotte	Julienne de légumes Riz BIO créole	
PRODUIT LAITIER	Brie BIO	Saint Nectaire	Fromage blanc BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Banane BIO
DESSERT	Liégeois à la vanille	Fruits de saison	Eclair au chocolat	Fruits de saison	Ananas au sirop
GOUTER	Fruit Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Crêpe fourré au chocolat Lait Compote de pommes abricots	Jus d'orange Pain de mie et confiture de fraises Fromage frais sucré	Compote de poires Fromage blanc nature Coco pop's	Fruit Fromage frais aux fruits Pain au lait et pâte à tartiner

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Salade de lentilles BIO	Mélange catalan <i>(chou blanc, carotte, frisée et poivron)</i>	Potage à la tomate	Salade verte BIO et maïs
PLAT	Pavé de merlu sauce condiments	Quenelles BIO sauce mornay	Rôti de bœuf sauce forestière	Emincé de poulet au jus	Sauté de porc sauce diable
S/ VIANDE			Galette indienne	Colin sauce beurre blanc	Stick végétarien sauce cocktail basilic
GARNITURE	Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Jardinière de légumes BIO Boulgour BIO	Aloo gobi <i>(chou-fleur, oignons et pommes de terre)</i>	Riz BIO pilaf Carottes BIO braisées	Haricots verts BIO Flageolets
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais BIO sucre	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé framboise BIO	Coulommiers
DESSERT	Compote pomme fraise BIO	Fruits de saison	Panna cotta chocolat	Fruits de saison	Moelleux pomme cannelle
GOUTER	Fruit Lait Gaufre fantasia	Compote de pommes ananas Pain de mie et froidou Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Fruit	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Jus de pomme	Fruit Baguette et gouda Sirop de grenadine











LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage Dubarry (chou-fleur)	Salade hollandaise (carotte, chou blanc, scarole et céleri)	Œuf dur BIO mayonnaise	Endives aux pommes	Carottes râpées BIO
PLAT	Poulet rôti au jus	Crêpe au fromage	Lasagnes végétariennes (haricots blancs, ail, oignons, tomate et poivrons)	Sauté de bœuf aux olives	Haché de cabillaud sauce citron
S/ VIANDE	Hoki huile parfum au curry			Pané mozza sauce fraicheur	
GARNITURE	Blé BIO Brocolis BIO braisés	Epinards BIO à la béchamel Pommes vapeur		Haricots blancs Ratatouille	Riz BIO créole Petits pois BIO saveur du jardin
PRODUIT LAITIER	Cantal	Carré de l'Est BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Carré frais BIO	Fromage blanc et sucre
DESSERT	Fruits de saison	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop
GOUTER	Paillolines Compote pomme banane Fromage frais sucré	Fruit Baguette viennoise et beurre Lait	Jus d'orange Rocher choco coco Fromage blanc aux fruits	Fromage frais sucré Biscottes et confiture d'abricots Fruit	Compote de pomme pêche Baguette et gouda Sirop de cassis

LE JOUR DU  **Vége**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade farandole <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i>	Salade de pommes de terre échalotes	Salami et cornichons Roulé de surimi basilic	Chou rouge BIO à l'échalote	Mâche et betteraves
PLAT	 Omelette nature	 Pavé de merlu sauce basilic	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de veau sauce crème	 Sauté de poulet sauce forestière
S/ VIANDE			  Boulettes végétales BIO et ketchup	 Galette tex mex	Aiguillettes de colin meunière
GARNITURE	 N Gratin boulgour et courgettes cheesy	Haricots verts ail Coquillettes BIO saveur du jardin	Riz BIO créole Brunoise de légumes	Carottes BIO vichy  Lentilles	Purée de patate douce Endives à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Tomme blanche	Yaourt aromatisé framboise BIO	Petit moulé nature	Gouda BIO
DESSERT	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison	Fruits de saison	 Tarte amandine chocolat	Compote de pommes
GOUTER	Lait Céréales Compote de pomme fraise	Jus d'orange Pain de mie et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	Pain au lait et beurre Tablette au chocolat noir Lait	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Fruit Baguette et Emmental Sirop de grenadine



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

Menus après CM 24/11/20



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

Menu du 15 au 19 février 2021 - Maternelle

LE JOUR DU

Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO	Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>	Potage mussard <i>(flageolets)</i>	Salade verte BIO et maïs
PLAT	Escalope de porc sauce colombo	Sauté de bœuf sauce mironton	Haché de veau sauce milanaise	Croq'veggie au fromage	Filet de hoki sauce aurore
S/ VIANDE	Bouchées végétariennes cocktail basilic (boulettes)	Colin sauce beurre blanc	Penne à l'italienne <i>(lentilles, brunoise de légumes, olives, ail, tomate, poivrons et herbes de Provence)</i>		
GARNITURE	Julienne de légumes Blé BIO	Mélange de légumes et brocolis Riz BIO	Penne Chou romanesco persillés	Pommes vapeur Purée de potiron	Dés de carottes braisées Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Carré frais BIO	Fromage blanc BIO sauce fraise	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire
DESSERT	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Pomme au four	Fruit de saison	Crème dessert chocolat
GOUTER	Fromage blanc nature Coco pop's Compote de pommes	Fruit Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain d'épices Fromage frais sucré	Petit pain au lait Tablette de chocolat noir Jus d'orange	Fruit Biscottes et confiture d'abricot Fromage blanc aux fruits



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande race locale



Produit AOC



Spécialité du chef



Produit BIO

Menu du 22 au 26 février 2021- Maternelle

LE JOUR DU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade fantaisie vinaigrette brésil (chou chinois, frisée, chicorée rouge)	Salade pommes de terre à la catalane	Potage poireaux et pommes de terre	Salade croquante	Salade verte BIO et maïs
PLAT	Pavé de colin mariné ail fines herbes	Omelette BIO au fromage	Haché de saumon à la tomate	Rôti de veau au jus	Poulet rôti sauce andalouse (oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons et olives)
S/ VIANDE				Bouchées orientales sauce fromage blanc curry	Nuggets de blé sauce à l'ail
GARNITURE	Boulgour BIO aux petits légumes Blettes à la milanaise	Julienne de légumes braisée Coquillettes BIO saveur jardin	Riz BIO pilaf Ratatouille	Lentilles Jeunes carottes laquées miel orange	Légumes couscous BIO Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage frais BIO aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO	Edam BIO
DESSERT	Compote de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Financier
GOUTER	Fruit Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain de mie et confiture de fraise Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme cassis Madeleine Yaourt aux fruits	Sirop de fraise Baguette et gouda Fruit	Croissant Jus d'orange Yaourt aux fruits



Nouveauté



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO