

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	 Mâche et betteraves ----- Salade fantaisie	Salade haricots verts ----- Macédoine mayonnaise	 Endives et pommes vinaigrette ----- Salade verte et maïs	 Céleri à la rémoulade ----- Salade coleslaw	Pâté de foie et cornichons ----- Thon mayonnaise
PLAT	Hoki* pané et citron	 Macaronis et Achard de légumes (haricots blancs, haricots plats, carottes, oignons et ail)	 Rôti de bœuf au jus + jus	 Sauté de poulet rôti sauce jumbalaya (oignon, curry julienne de légumes et crème fraîche)+sauce	Pavé de colin* aux herbes de Provence
S/ VIANDE			<i>Steak haché de saumon sauce fromage frais</i>	<i>Galette tex mex+sauce</i>	
GARNITURE	 Blé aux petits légumes et Chou fleur braisé		 rée de pommes de terre et Epinards béchamel	 Carottes vichy et Riz safrané	 Semoule et Légumes couscous
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Coulommiers ----- Brie	 Mimolette ----- Emmental	 Yaourt 2 vaches citron ----- Yaourt nature et sucre	 Petit moulé ail et fines herbes ----- Petit louis	 Fromage blanc sauce fraise ----- Fromage blanc et sucre
DESSERT AU CHOIX	Gélatiné Chocolat ----- Dessert soja chocolat	 Fruits aux choix	 Cocktail de fruits au sirop ----- ananas au sirop	Galette des rois frangipane ----- Gallettes des rois aux pommes	 Fruits aux choix
GOÛTER	<u>Goûter</u> Baguette et miel Fruit yaourt nature et sucre	<u>Goûter</u> Roulé fraise Fromage blanc aux fruits Jus d'ananas	<u>Goûter</u> Pain de mie et confiture de fraises Compote de pomme Lait	<u>Goûter</u> Fruit Fromage blanc Crêpe fourrée au chocolat	<u>Goûter</u> Compote de pomme fraise petits suisses aux fruits Baguette et beurre

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

** teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur
Menu validés en commission le 12/12/19 

Viande racée 

Label Rouge 

*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC 

	Repas végétarien				Pain complet
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Taboulé ----- Salade de PDT alpages	Pomelos et sucre ----- Trio de crudités vinaigrette	Chiffonnade de salade vinaigrette caramel ----- Salade anglaise au cheddar (cheddar, crouton et salade mélangée)	Chou rouge vinaigrette ----- Endives et croutons	Potage de légumes ----- Betteraves vinaigrette
PLAT	Galette basquaise sauce tomate	Escalope de porc sauce dijonnaise (sauce à base de moutarde)	Lasagne bolognaise	Calamars à la Romaine	Pavé de merlu* sauce lentilles corail (lentilles corail rouges, oignons, double concentré de tomate, ail, crème liquide, jus de citron) +SAUCE
S/ VIANDE		Pavé de poisson* napolitain			
GARNITURE	Courgettes et Riz créole	Lentilles et Carottes		Petits pois et Boulgour	Pommes vapeur et Chou romanesco
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Fromage frais aux fruits ----- Fromage frais et sucre	Fromage fondu Président ----- Cotentin	Montboissier ----- Saint Nectaire	Yaourt aromatisé ----- Yaourt nature et sucre	Camembert ----- Tomme blanche
DESSERT AU CHOIX	Fruits aux choix	Compote de pommes ----- Compote de pomme cassis	Fromage blanc compote de pêches et spéculoos ----- Fromage blanc framboise et oréo	Flan pâtissier ----- Far breton aux pruneaux**	Fruits aux choix
GOUTER	Goûter Baguette et confiture d'abricots Compote de poire Petits suisses sucrés	Goûter Fruits Lait coco pops	Goûter Jus de pomme Fromage frais aux fruits Barre bretonne	Goûter Baguette et beurre Fruit Lait	Goûter Paillolines Yaourt nature Fruit

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

** teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur 
Menus validés en commission le 12/12/19

Viande racée 

Label Rouge 

*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC 

	menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	 Potage Longchamps (petits pois oignons crème et pdt) ----- Macédoine vinaigrette	  Carottes râpées ----- Salade de mâche	 Salade du chef (dés de dinde, emmental cube, olive noire, salade composée, tomate) ----- Chou blanc vinaigrette	 Rillettes à la sardine ----- Cœufs durs mayonnaise	  Salade asiatique (chou chinois et oignons frits) ----- Chou rouge vinaigrette
PLAT	Nuggets de blé	 Couscous boulettes et merguez	 Sauté de dinde sauce curry	Pavé de poisson gratiné au fromage	 Rôti de bœuf sauce vallée d'Auge (oignons, ail, champignon, crème liquide, cidre, jus de pommes)
S/ VIANDE		Couscous végétarien	 Quenelles nature sauce Mornay		Galette mexicaine et sauce
GARNITURE	 Epinards béchamel et Coquillettes		 Poêlée de légumes et Polenta crémeuse à la carotte	 Julienne de légumes et Riz pilaf	Pommes campagnardes et ketchup et Navets à la crème
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Yaourt aromatisé -----  Yaourt nature sucre	 Brie -----  Carré de l'est	 Fromage blanc et sucre -----  Fromage blanc sauce fraise	Petit moulé ail et fines herbes ----- Fraidou	 Emmental ----- Gouda
DESSERT AU CHOIX	 Fruits aux choix	Abricots au sirop ----- Cocktail de fruits au sirop	Beignet chocolat ----- Beignet aux pommes	 Fruits aux choix	Gélatifié chocolat ----- Dessert soja chocolat
GOÛTER	Goûter Baguette et tablette de chocolat Compote d'abricots Lait	Goûter Madeleine Fromage blanc aux fruits Fruit	Goûter Baguette et confiture fraise Jus d'orange Fromage frais sucré	Goûter Jus d'ananas Fromage blanc et sucre Gaufrette cacao	Goûter Compote de pomme Baguette et miel petits suisses aux fruits

Produit local 

Produit BIO 

** teneur en sucre contrôlée

Viande racée 

*Poisson issu de pêche durable

Plat sans viande

Cuisiné par le chef 

Bleu Blanc Cœur
Menus validés en commission le 12/12/19 

Label Rouge 

Produit AOP AOC 

Pain complet
menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Crêpe fromage ----- Crêpe au jambon	Salade des Antilles (salade des antilles croutons jus pamplemousse huile colza , ananas et moutarde) ----- Duo de carottes	  Céleri rémoulade ----- Brunoise de radis noir	 Velouté champignons lait de coco ----- salade iceberg sauce soja	 Salade verte et maïs ----- Endives et croutons
PLAT	Omelette	 Pavé de merlu* sauce armoricaine (oignon, estragon, base armoricaine, ail, vin blanc, double concentré de tomate, crème liquide, fumet de poisson) + sauce	 Bœuf braisé grand-mère (champignon de paris, ail, oignon, carotte, vin blanc)	Nems légumes	Carré de porc sauce diable (échalotes et vinaigre)
S/ VIANDE			Galette italienne		Escalope de blé panée
GARNITURE	 Brocolis et Riz	 Boulgour et jardinière de légumes	 Allo Gobi (chou fleur, pc oignon) et Pommes vapeur	Carottes coriandre et Nouilles aux légumes	 Haricots verts et Flageolets
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Fromage blanc et sucre -----  Fromage blanc aux fruits	Pont l'évêque  ----- Fromage fondu président	Saint Paulin  ----- Montboissier	 Fromage frais nature et sucre -----  Fromage frais aux fruits	Coulommiers ----- Tomme blanche
DESSERT AU CHOIX	 Fruits aux choix	Compote pomme pêche ----- Compote de poires	crème chocolat ----- Liégeois au chocolat	Beignet Ananas ----- dessert en attente de confirmation	 Moelleux pomme cannelle** ----- Roulé à l'abricot
GOÛTER	<u>Goûter</u> Compote de poires Pain et confiture d'abricots Lait	<u>Goûter</u> Fruit Brioche pépites de chocolat petits suisses aux fruits	<u>Goûter</u> Pain et petit moulé nature Fruit Compote de pomme fraise	<u>Goûter</u> Jus de pomme Pain et confiture abricot Fromage frais et sucre	<u>Goûter</u> Jus d'orange Yaourt aromatisé Rocher coco

Produit local 

Produit BIO 

** teneur en sucre contrôlée

Viande racée 

*Poisson issu de pêche durable

Plat sans viande

Cuisiné par le chef



Bleu Blanc Cœur
Menus validés en commission le 12/12/19



Label Rouge



Produit AOP AOC



	LUNDI	MARDI	menu végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	 Carottes râpées ----- Céleri rémoulade	Potage potiron ----- Salade d'haricots verts	 Chou rouge râpé ----- Salade anglaise au cheddar	Chiffonnade de salade ----- Pomelos et sucre	Saucisson à l'ail ----- Thon mayonnaise
PLAT	 Sauté de bœuf sauce tomate			Crêpe jambon fromage	Hamburger
S/ VIANDE	Calamars à la Romaine	Brandade de Morue	  Riz à la mexicaine (tomates, cumin, paprika, poivrons, ail, haricots rouges)	Crêpe au fromage	Fish burger
GARNITURE	 Ratatouille et Blé			 Epinards béchamel et Pommes vapeur	Frites + ketchup et Salade verte
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Emmental ----- Gouda	 Yaourt aromatisé ----- Yaourt nature sucre	 Carré de l'est ----- Camembert	Petit suisse nature ----- Petit suisse aux fruits	Pavé 1/2 sel ----- Rondelé au poivre
DESSERT AU CHOIX	Dessert soja chocolat ----- Géliné au chocolat	 Fruits aux choix	Ananas au sirop ----- Cocktail de fruits au sirop	Crêpe chocolat ----- Crêpe sucrée vanillée	 Fruits aux choix
GOÛTER	<u>Goûter</u> Fruit Yaourt nature et sucre Brioche pépète chocolat	<u>Goûter</u> Compote de pomme Lait coco pops	<u>Goûter</u> Pain et gouda Fruit Compote de pomme fraise	<u>Goûter</u> Jus de Pomme Pain et confiture de groseille Fromage blanc et sucre	<u>Goûter</u> Compote de poire Pain et miel petits suisses aux fruits

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef

** teneur en sucre contrôlée

 
Menus validés en commission le 12/12/19

Viande racée 

Label Rouge 

*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC 

		Pain complet			Repas végétarien		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
ENTREE AU CHOIX	Chou blanc méditerranéen (ail, basilic, épices, paella, safran, mayo, huile olive) ----- Carottes râpées	Taboulé ----- Salade de pommes de terre à la parisienne (PDT, tomate, échalote, basilic, maïs)	 Endives et pommes vinaigrette ----- Salade de Mâche	 Potage fréneuse (navets, pdt, oignons, crème) ----- Macédoine vinaigrette	 Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) ----- Laitue iceberg et noix		
PLAT	 Pavé de merlu* sauce tomate + sauce	 Escalope de poulet sauce mimolette (crème liquide, lait et mimolette) + SAUCE	Boulettes de veau au jus	 Tortilla poivrons tomate	 Rôti de bœuf et jus		
S/ VIANDE		Hoki* pané et citron	 Quenelles natures sauce normande		Pavé gratiné* au fromage		
GARNITURE	 Coquillettes et Blettes à la milanaise	 Carottes vichy et Riz créole	 Jardinière de légumes et Blé	Salade verte	 Lentilles et Carottes		
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Carré de l'Est ----- Brie	 Fromage blanc sauce fraise ----- Fromage blanc et sucre	Montboissier ----- Saint Nectaire 	 Yaourt nature et sucre ----- Yaourt aromatisé	Fromage fondu au Président ----- Fraidou		
DESSERT AU CHOIX	 Pêche au sirop ----- Cocktail de fruits au sirop	 Fruits aux choix	 Tarte amandine aux pommes maison** ----- Tarte abricotine	 Fruits aux choix	 Stracciatella copeaux de chocolat maison** ----- Fromage blanc, compote de pomme pêche		
GOÛTER	Goûter Yaourt nature et sucre Paillolines Fruit	Goûter Jus d'orange Baguette et fraidou Fromage frais sucré	Goûter Pain et petit moulu nature Poire Compote de pomme	Goûter Compote de poire Lait Baguette et beurre	Goûter Jus d'ananas Yaourt aromatisé Fourrandise chocolat		

Produit local 
Plat sans viande

Produit BIO 
Cuisiné par le chef 

** teneur en sucre contrôlée
Bleu Blanc Cœur
Menus validés en commission le 12/12/19 

Viande racée 
Label Rouge 

*Poisson issu de pêche durable
Produit AOP AOC 

	menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	   Carottes râpées -----  Chou rouge râpé	 Roulé au fromage ----- Crêpe aux champignons	 Salade des Antilles (laitue, croûtons et vinaigrette des Antilles) -----  Salade chef (dès d'emmental et dinde, olives noires, salade verte et tomate)	 Potage Paysan (carottes, poireaux, pdt, crème, courgettes et oignons) ----- Betteraves vinaigrette	 Salade verte et croûtons ----- Endives vinaigrette et pommes
PLAT	 <i>Macaronis à l'italienne</i>	 Sauté de porc sauce dijonnaise (sauce à base de moutarde) +sauce	cordon bleu	 Rôti de bœuf sauce crème (ail, crème liquide, champignon, oignon)	Colin* mariné à la Brésilienne
S/ VIANDE		<i>Escalope de blé panée</i>	Croq veggie tomate	<i>Hoki* sauce bouillabaisse</i>	
GARNITURE	Salade verte	 Courgettes braisées et Blé	 Epinards béchamel et Pommes de terre	 Riz créole et Haricots beurre	 Mélange de légumes et brocolis (chou fleur, carotte et brocolis) et Semoule
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Tomme noire ----- Emmental	Fraidou ----- Cotentin	Yaourt aromatisé ----- Yaourt nature et sucre	 Camembert ----- Carré de l'est	Fromage blanc nature ----- Fromage blanc sauce fraise
DESSERT AU CHOIX	Liégeois Chocolat ----- Dessert soja chocolat	 Fruits aux choix 	Poires au sirop ----- Ananas au sirop	 Fruits aux choix 	 Flan patissier** ----- Tarte poires
GOÛTER	Goûter Baguette et tablette de chocolat Fruit Lait	Goûter Barre bretonne Fromage blanc aux fruits Compote d'abricots	Goûter Baguette et fromy Jus d'orange Compote de pomme	Goûter Jus d'ananas Fromage blanc et sucre Gaufrette vanille	Goûter Compote de pomme Baguette et beurre Camembert

Produit local 

Produit BIO 

** teneur en sucre contrôlée

Viande racée 

*Poisson issu de pêche durable

Plat sans viande

Cuisiné par le chef 

Bleu Blanc Cœur 

Label Rouge 

Produit AOP AOC 

	Repas végétarien			Pain complet	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE AU CHOIX	 <p>Potage poireaux et pommes de terre ----- Macédoine mayonnaise</p>	<p>Radis beurre ----- Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chicorée rouge)</p>	  <p>Céleri rémoulade ----- Carottes râpées</p>	<p>Salade croquante (carotte jaune en brunoise, mayonnaise, yaourt, moutarde, chou blanc rapé) ----- Salade de mâche</p>	 <p>Salade coquillettes brunoise et fromage blanc ----- Salade Tennessee (maïs, jambon de dinde, poivrons rouges et verts, mayonnaise)</p>
PLAT	 <p>Omelette</p>	<p>Colin aux herbes</p>	<p>Steak haché de thon à la tomate</p>	 <p>Bœuf braisé au jus</p>	  <p>Emincé de poulet sauce jumbalaya (oignon, curry julienne de légumes et crème fraîche)</p>
S/ VIANDE				<p><i>Aiguillettes de colin sauce fromage blanc curry</i></p>	<p><i>Croq veggie au fromage</i></p>
GARNITURE	 <p>Boulgour BIO aux petits légumes et Blettes à la béchamel</p>	<p>Haricots verts et Tortis</p>	 <p>Riz à la provençale et Poêlée de légumes</p>	<p>Pomme rissolées et Brocolis</p>	 <p>Carottes vichy et flageolets </p>
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 <p>Fromage frais aux fruits ----- Fromage frais et sucre</p>	 <p>Brie -----  Camembert</p>	 <p>Yaourt aromatisé -----  Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fraidou ----- Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Edam ----- Pont l'évêque </p>
DESSERT AU CHOIX	 <p>Fruits aux choix</p> 	<p>Beignet au chocolat ----- Beignet aux pommes</p>	<p>Compote de poires ----- Compote de pommes</p>	<p>Salsa aux pêches (fromage blanc, compote de pêche et garniture citron) ----- Fromage blanc compote de banane et spéculoos</p>	 <p>Fruits aux choix </p>
GOÛTER	<p>Goûter Compote de poires Pain et pâte à tartiner Lait</p>	<p>Goûter Petit suisse aux fruits Pain et miel Fruit</p>	<p>Goûter Fruit Petit pain au lait barre chocolat</p>	<p>Goûter Fruit Lait miel pops</p>	<p>Goûter Jus d'ananas Fromage blanc et sucre Gaufrette cacao</p>

Produit local 

Produit BIO 

** teneur en sucre contrôlée

Viande racée 

*Poisson issu de pêche durable

Plat sans viande

Cuisiné par le chef



Bleu Blanc Cœur
Menus validés en commission le 12/12/19



Label Rouge



Produit AOP AOC

