

repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	  Mâche et betteraves	Salade haricots verts	   Endives et pommes vinaigrette	  Céleri à la rémoulade	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	 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		 Purée de pommes de terre et Epinards béchamel	 Carottes vichy et Riz safrané	 Semoule et Légumes couscous
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Coulommiers	Mimolette	 Yaourt 2 vaches citron	 Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc sauce fraise
DESSERT AU CHOIX	Gélifié chocolat	 Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Galette des rois framipane	  Fruit
GOUTER	<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 
Menus 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	VENREDI
ENTREE AU CHOIX	Taboulé	Pomelos et sucre	Chiffonnade de salade vinaigrette caramel	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes
PLAT	Galette basquaise	Escalope de porc sauce dijonnaise (sauce à base de moutarde) +sauce	Lasagne Bolognaise lasagne saumon	Calamars à la Romaine	Pavé de merlu* sauce lentilles corail (lentilles corail rouges, oignons, double concentré de tomate, ail, crème liquide, jus de citron)
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 fondu Président	Montboissier	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT AU CHOIX	Fruit	Compote de pommes	Fromage blanc compote de pêches et spéculoos	Flan patissier	Fruit
GOUTER	<u>Goûter</u> Baguette et confiture d'abricots Compote de poire Petits suisses sucrés	<u>Goûter</u> Fruits Lait coco pops	<u>Goûter</u> Jus de pomme Fromage frais aux fruits Barre bretonne	<u>Goûter</u> Baguette et beurre Fruit Lait	<u>Goûter</u> Paillolines Yaourt nature Fruit

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

** teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Potage Longchamps (petits pois oignons crème et pdt)	Carottes râpées	Salade du chef (dés de dinde, emmental cube, olive noire, salade composée, tomate)	Rillettes à la sardine	Salade asiatique (chou chinois et oignons frits)
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 + sauce
GARNITURE	Epinards béchamel et Coquillettes	Poêlée de légumes et Polenta crémeuse à la carotte	Julienne de légumes et Riz pilaf	Pommes campagnardes + ketchup et mayo et Navets à la crème	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
DESSERT AU CHOIX	Fruit	Abricots au sirop	Beignet chocolat	Fruit	Gélatifié chocolat
GOUTER	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 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

Label Rouge

Produit AOP AOC

Menus validés en commission le 12/12/19

Pain complet
menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE AU CHOIX	Crêpe fromage	Salade des Antilles (salade des antilles croustons jus pamplemousse huile colza , ananas et moutarde)	 Céleri rémoulade	 Velouté champignons lait de coco	 Salade verte et maïs
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) + sauce	Nems aux 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 et Pommes vapeur	Carottes coriandre et Nouilles aux légumes	 Haricots verts et Flageolets
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Fromage blanc et sucre	Pont l'évêque	 Saint Paulin	Fromage frais nature et sucre	Coulommiers
DESSERT AU CHOIX	Fruit	Compote pomme pêche	crème chocolat	beignet ananas	 Moelleux pomme cannelle
GOUTER	Goûter Compote de poires Pain et confiture d'abricots Lait	Goûter Fruit Brioche pépites de chocolat petits suisses aux fruits	Goûter Pain et petit moulé nature Fruit Compote de pomme fraise	Goûter Jus de pomme Pain et confiture abricot Fromage frais et sucre	Goûter Jus d'orange Yaourt aromatisé Rocher coco

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 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI menu végétarien	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	  Carottes râpées	Potage potiron	  Chou rouge râpé	Chiffonnade de salade	Saucisson à l'ail ----- Thon mayonnaise
PLAT	 Sauté de bœuf sauce tomate	Brandade de Morue	  Riz à la mexicaine (tomates, cumin, paprika, poivrons, ail, haricots rouges)	Crêpe jambon fromage	Hamburger
S/ VIANDE	<i>Calamars à la Romaine</i>			<i>Crêpe au fromage</i>	fishburger
GARNITURE	 Ratatouille et Blé			 Epinards béchamel et Pommes vapeur	Frites + ketchup et mayo et salade verte
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Emmental	 Yaourt aromatisé	 Carré de l'est	Petit suisse nature	Pavé 1/2 sel
DESSERT AU CHOIX	Dessert soja chocolat	 Fruit	Ananas au sirop	Crêpe chocolat	 Fruit
GOUTER	<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 fruits

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef

** teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée 

Label Rouge

*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC



	Pain complet				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE AU CHOIX	Chou blanc méditerranéen (ail Basilic épices paella safran mayo huile olive)	Taboulé	 Endives et pommes vinaigrette	 Potage fréneuse (navets, pdt, oignons, crème)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
PLAT	Pavé de merlu* sauce tomate +sauce	 Escalope de poulet sauce mimolette (creme 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	 Fromage blanc sauce fraise	Montboissier	 Yaourt nature et sucre	Fromage fondu au Président
DESSERT AU CHOIX	Pêche au sirop	 Fruit	 Tarte amandine aux pommes maison**	 Fruit	Straciatella copeaux de chocolat
GOÛTER	Goûter Yaourt nature et sucre Paillolines Fruit	Goûter Jus d'orange Baguette et fraidou Fromage frais sucré	Goûter Pain et petit moulé nature Poire Compote de pomme	Goûter Compote de poire Lait Baguette et beurre	Goûter Jus d'ananas Yaourt aromatisé Fourrandise chocolat
	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 

	menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	   Carottes râpées	Roulé au fromage	 Salade des Antilles (laitue, croustons et vinaigrette des Antilles)	 Potage Paysan (carottes, poireaux, pdt, crème, courgettes et oignons)	Salade verte et croustons
PLAT	 Macaronis à l'italienne	 Sauté de porc sauce dijonnaise (sauce à base de moutarde) +sauce	cordon bleu	 Rôti de bœuf sauce crème (ail, creme liquide, champignon, oignon)	Colin* marinée à la Brésilienne
S/ VIANDE		Escalope de blé panée	Croq veggie tomate	Hoki* sauce bouillabaisse	
GARNITURE	Salade verte	 Courgettes braisées et Blé	 Epinards béchamel et Purée de 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	Fraidou	Yaourt aromatisé	 Camembert	Fromage blanc nature
DESSERT AU CHOIX	Liégeois chocolat	 Fruit	Poires au sirop	 Fruit	 Flan patissier **
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 

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 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Pain complet JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Potage poireaux et pommes de terre	Radis beurre	Céleri rémoulade	Salade croquante (carotte jaune en brunoise, mayonnaise, yaourt, moutarde, chou blanc rapé)	Salade coquillettes brunoise et fromage blanc
PLAT	Omelette	Colin aux herbes	Steak haché de thon à la tomate	Bœuf braisé au jus	Emincé de poulet sauce jumbalaya (oignon, curry juliene de légumes et crème fraîche)
S/ VIANDE				Aiguillettes de colin sauce fromage blanc curry	Croq veggie au fromage
GARNITURE	Bulgour BIO aux petits légumes et Blettes à la béchamel	Haricots verts et Tortis	Riz à la provençale et Poêlée de légumes	Pomme rissolées et Brocolis	Carottes vichy et flageolets
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Fromage frais aux fruits	Brie	Yaourt aromatisé	Fraidou	Edam
DESSERT AU CHOIX	Fruit	Beignet au chocolat	Compote de poires	Salsa aux pêches (fromage blanc, compote de pêche et garniture citron)	Fruit
GOÛTER	<u>Goûter</u> Compote de poires Pain et pâte à tartiner Lait	<u>Goûter</u> petits suisses aux fruits Pain et miel Fruit	<u>Goûter</u> Fruit Petit pain au lait Barre chocolat	<u>Goûter</u> Fruit Lait miel pops	<u>Goûter</u> Jus d'ananas Fromage blanc et sucre Gaufrette cacao

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