

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Salade piémontaise Salade de lentilles BIO	 Carottes râpées BIO Salade BIO du chef (salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)	 Salade verte BIO et maïs Pomelos BIO et sucre	 Rillettes à la sardine Pâté de campagne (porc) et cornichons	 Salade choubidou BIO (chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis) Concombre à la vinaigrette
PLAT	Sauté de porc aux oignons	Tortellinis verdi frommaggio sauce à l'ail	Steak haché sauce tomate poivrons	 Rôti de bœuf au jus	Colin* napolitaine (tomate, champignons, oignons et herbes aromatiques)
S/ VIANDE	Galette italienne		Colin* sauce citron	Pavé du fromager	
GARNITURE	Julienne de légumes et Riz BIO créole	Gouda BIO Saint Nectaire	 Courgettes BIO et Blé BIO	 Semoule BIO et Ratatouille	Haricots beurre et Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	 Camembert BIO  Tomme BIO		 Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO à la fraise	 Yaourt aromatisé vanille BIO Yaourt 2 vaches BIO sucre	Cotentin Croc lait
DESSERT AU CHOIX	 Fruits de saison (2 BIO)	 Dessert végétal au chocolat Gélifié Chocolat	Poire au sirop Abricots au sirop	 Fruits de saison (2 BIO)	Tarte amandine abricots maison** Tarte normande
GOUTER	Goûter Baguette et tablette de chocolat Compote de pomme Lait	Goûter Fruit Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	Goûter Fruit Barre bretonne Yaourt nature et sucre	Goûter Lait pain au lait Compote de poire	Goûter Paillolines Jus de raisin Fromage frais et sucre

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 06/02/2020

LES DAIRES		Pain spécial		menu végétarien	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	<div></div> <div>Potage de tomate</div> <div>Salade chinoise (carotte, chou, soja, maïs)</div>	<div></div> <div>Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)</div> <div>Radis beurre</div>	<div></div> <div>Chiffonnade de salade et brunoise (chicorée frisée, rouge, scarole et brunoise de carotte orange et jaune et radis long)</div> <div>Salade fantaisie (chicorée, frisée et chou chinois)</div>	<div></div> <div>Roulade de volaille et cornichons</div> <div>Rillettes à la sardine</div>	<div></div> <div>Concombre BIO à la vinaigrette</div> <div>Salade verte BIO et cœur de palmier</div>
PLAT	Colin pané et citron	<div></div> <div>Sauté de bœuf sauce bédouin (oignons, abricots secs, raz et hanout, tomate, raisins secs et pruneaux)</div>	<div></div> <div>Emincé de poulet à l'ancienne (champignons, ail, carottes, oignons, poireaux)</div>	<div></div> <div>Penne BIO linguine frutti mare (oignons, basilic, tomate et cocktail de fruits de mer)</div>	Omelette
S/ VIANDE		<div></div> <div>Nuggets de blé</div>	<div></div> <div>Galette italienne</div>		
GARNITURE	<div></div> <div>Courgettes aux herbes et Riz BIO au curcuma</div>	<div></div> <div>Bouलगour BIO et Légumes couscous façon tajine</div>	<div></div> <div>Lentilles BIO/LOCALES et Haricots verts BIO</div>	<div></div> <div>Fromage frais BIO aux fruits</div> <div><div></div>Fromage frais BIO et sucre</div>	<div></div> <div>Purée de carottes et Pommes campagnardes et Ketchup</div>
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	<div></div> <div>Yaourt nature LOCAL et sucre</div> <div><div></div>Yaourt aromatisé LOCAL</div>	<div></div> <div>Petit moulé nature</div> <div>Fromage fondu président</div>	<div></div> <div>Edam</div> <div>Tomme noire</div>		<div></div> <div>Carré de l'Est BIO</div> <div><div></div>Brie BIO</div>
DESSERT AU CHOIX	<div></div> <div>Fruits de saison (2 BIO)</div> <div><div></div></div>	<div></div> <div>Compote de poires</div> <div>Compote de pommes</div>	<div></div> <div>Crème mousseline macaron**</div> <div>Crème légère à la fraise</div>	<div></div> <div>Fruits de saison (2 BIO)</div> <div><div></div></div>	<div></div> <div>Gâteau de Savoie au citron**</div> <div>Moelleux au chocolat</div>
GOÛTER	<div></div> <div>Goûter</div> <div>Fromage blanc nature et sucre</div> <div>Baguette et confiture d'abricots</div> <div>Jus de pomme</div>	<div></div> <div>Goûter</div> <div>Gaufre fantasia</div> <div>Lait</div> <div>Fruit</div>	<div></div> <div>Goûter</div> <div>Brioche au chocolat</div> <div>Jus d'orange</div> <div>Fromage frais nature</div>	<div></div> <div>Goûter</div> <div>Fruit</div> <div>Lait</div> <div>Céréales</div>	<div></div> <div>Goûter</div> <div>Compote de pomme</div> <div>Yaourt aromatisé</div> <div>Madeleine</div>

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

LES BAINS		menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LA BELGIQUE sa me goûte!	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Taboulé Salade de pommes de terre à l'échalote	Mélange fraîcheur (chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate) Concombre BIO vinaigrette	Pomelos BIO et sucre Salade verte BIO et soja	Chicons vinaigrette Courgette rapée et mimolette	Œuf dur sauce piccalilli Batonnet de surimi et mayonnaise	
PLAT	Escalope de porc sauce lyonnaise	Quenelles BIO nature sauce petits légumes	Rôti de veau	Sauté de poulet sauce speculoos		Moules à la crème
S/ VIANDE	Galette basquaise		Colin méridionale	Boulette pistou		
GARNITURE	Petits pois et Coquillettes BIO	Ratatouille et Riz BIO pilaf	Carottes BIO et Blé BIO	Choux de Bruxelles et Pépinette		Frites + ketchup et Salade verte
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO sucre	Gouda Bleu	Camembert BIO Saint Nectaire	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits
DESSERT AU CHOIX	Fruits de saison (2 BIO)	Pêche au sirop Ananas au sirop	Dessert soja chocolat Pannacotta chocolat	Gaufre liégeoise Crepe vanille		Fruits de saison (2 BIO)
GOUTER	Goûter Jus d'orange Palmier Fromage blanc nature	Goûter Fruit Petit pain au lait Lait nature	Goûter Jus de pomme Baguette et Tablette de chocolat Fromage frais aux fruits	Goûter Céréales nature Lait Fruit	Goûter Baguette et confiture de fraises Compote de pomme Lait	

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



			menu végétarien	Pain spécial
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Carrousel de crudités (céleri rapé, carottes rapées, concombre et miel et épices colombes) BIO Céleri méditerranéen (céleri rapé, ail, basilic, épices paella, mayonnaise et huile d'olive)	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	BIO Salade verte BIO et maïs sauce salade passion BIO Carottes râpées BIO	BIO Betteraves BIO vinaigrette BIO Potage de légumes BIO
PLAT	Emincé de poulet sauce grand-mère (champignons, ail, oignons, carottes)	Sauté de bœuf en daube	Merguez sauce aux 4 épices	
S/ VIANDE	Boulettes au pistou	Nuggets de poisson	Omelette BIO	Sticks végé épicés sauce méditerranée
GARNITURE	Haricots blancs et Carottes BIO BIO	Courgettes braisées et Riz BIO créole BIO	Pommes rissolées et ketchup et Haricots verts BIO BIO	Légumes couscous façon tajine et Semoule BIO BIO
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Fromy Petit moulu nature	Fromage frais BIO sucre Fromage frais BIO aux fruits BIO	Saint Paulin Mimolette	Montboissier Edam
DESSERT AU CHOIX	Mousse au chocolat au lait Gélifié chocolat	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO	Compote pomme banane Compote de poires	BIO Chou à la vanille Gâteau pomme framboise**
GOUTER	Goûter Fruit Barre bretonne Lait nature	Goûter Jus d'orange Crêpe fourrée chocolat Fromage blanc nature	Goûter Baguette et Fromy Fruit Sirop fraise	Goûter Baguette et tablette de chocolat Fruit Lait
				Yaourt framboise BIO Yaourt nature BIO et sucre
				BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO
				Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Jus de pomme Fromage blanc nature

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO **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	menu végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Blé à la provençale (blé, sauce salade, maïs, poivrons rouges, tomates) Salade de riz niçois	Concombre et maïs Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc)	Mâche et betteraves Salade asiatique (choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	BIO Salade anglaise BIO au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons) BIO Salade verte BIO	Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
PLAT	Poulet rôti au jus	Couscous boulettes et semoule BIO <i>Semoule façon couscous végétarien</i>	Pennes coco haricots blancs	Boulettes pistou sauce basilic	Filet de colin* meunière et citron
S/ VIANDE	Omelette				
GARNITURE	Haricots verts et Macaronis BIO	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO à la fraise	Purée de pommes de terre et brocolis et Purée de pommes de terre BIO	Epinards béchamel et Riz BIO pilaf
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Yaoourt aromatisé LOCAL Yaoourt nature LOCAL sucre			Cotentin Fraidou	Pont l'évêque Edam
DESSERT AU CHOIX	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO	Gélifié Chocolat Dessert soja chocolat	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Financier ** Tarte normande	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO
GOUTER	Goûter Compote de pomme Baguette et confiture d'abricots Lait	Goûter Gâteau marbré Yaourt nature Fruit	Goûter Baguette et beurre Jus d'orange Fromage frais nature	Goûter Fruit Lait Céréales	Goûter Jus de pomme Fromage blanc Madeleine

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	menu végétarien MERCREDI	Pain special JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Radis beurre Carottes râpées BIO	Taboulé Maïs vinaigrette terroir	BIO Chou rouge BIO râpé Concombre vinaigrette	BIO Salade verte BIO au cœur de palmier Céleri BIO rémoulade	Macédoine mayonnaise Tartare de tomate aux herbes
PLAT	 Sauté de bœuf sauce bobotie (oignons, abricots secs, cannelle, curry, raisins secs)	Cordon bleu	BIO Omelette BIO	Boulettes de veau sauce hongroise	Pavé de merlu *à la crème
S/ VIANDE	Nuggets de blé+ ketchup	Croq veggie au fromage	 Omelette BIO	Boulettes pistou sauce à ail	
GARNITURE	BIO Boulgour BIO et Emincé de poireaux à la béchamel	BIO Courgettes aux parfums du jardin et Coquillettes BIO	BIO Purée pommes de terre maison et BIO nards BIO à la béchamel	 Carottes à la ciboulette et Haricots blancs	BIO Riz BIO créole et Blettes à la milanaise
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	BIO Brie BIO Tomme BIO	BIO Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais BIO sucre	BIO Gouda BIO Montboissier	 Petit moulé nature Fromage fondu Président	 Yaourt nature LOCAL et sucre  Yaourt aromatisé LOCAL
DESSERT AU CHOIX	Compote de poires Compote de pommes	BIO Fruits de saison (2 BIO)	 Ile flottante Mousse myrtille	 Cake vanille ** Tarte au flan	BIO Fruits de saison (2 BIO)
GOUTER	Goûter Paillolines (biscuits feuilletés) Fromage blanc aux fruits Fruit	Goûter Compote de pomme Baguette et emmental Lait	Goûter Pain de mie et confiture de fraises Jus d'orange Fromage frais sucré	Goûter Fruit Lait Crêpe fourrée au chocolat	Goûter Fruit Fromage blanc nature et sucre Brioche aux pépites de chocolat

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 

Menus du 13 au 17 avril 2020 - Elémentaire

				Menu végétarien	Menu de Pâques
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	FERIE	Roulé au fromage Friand à la viande	Courgettes râpées Salade verte BIO	Betteraves BIO vinaigrette Salade d'haricots verts	Oeuf au nid sur salade Carotte orange , jaune et brocolis râpé sauce à la pomme
PLAT		Steak de colin sauce curry	Emincé de dinde basquaise	Coquillettes BIO méli mélo du potager	Boulettes d'agneau sauce Pascaline
S/ VIANDE			Steak de Colin sauce tomate		Nugget de blé sauce méditerranéenne
GARNITURE		Choux-fleurs BIO et Pommes vapeur	Riz BIO au curcuma et Navets aux parfums du soleil	P'tit Louis Cotentin	Flageolets et Haricots verts
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		Yaourt myrtilles BIO Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO Coulommiers		Montboissier Tomme blanche
DESSERT AU CHOIX		Fruits de saison (2 BIO)	Compote de pomme pêche Compote pomme fraise	Fruits de saison (1 BIO)	Façon Brownies** et crème anglaise Moelleux au chocolat frais
GOUTER		Goûter Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pomme	Goûter Fruit Tablette chocolat et Baguette Yaourt aux fruits	Goûter Lait Céréales Compote de pomme fraise	Goûter Fromy et Baguette Fruit Sirop fraise

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 special				menu végétarien
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge BIO râpé Carottes râpées BIO	Taboulé Blé à la provençale (blé, sauce salade, mais, poivrons rouges, tomates)	Radis beurre Salade verte BIO et croûtons	Macédoine mayonnaise Choux-fleurs sauce cocktail	Tomates BIO vinaigrette Concombre BIO vinaigrette
PLAT	Colin* brésilienne (tomate, oignons et jus de citron vert)	Emincé de poulet sauce olives	Rôti de veau sauce tomate	Axoa de bœuf (viande de bœuf hachée, tomate, poivrons)	Macaronis BIO à l'italienne (oignons, poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, ail et tomate)
S/ VIANDE		Escalope de blé panée	Boulettes de soja	Galette Tex mex	
GARNITURE	Mélange de légumes (chou-fleur et carottes) / brocolis et Blé BIO	Courgettes BIO et Pommes vapeur	Semoule BIO et Haricots verts	Riz BIO créole et Piperade	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Emmental BIO Saint Paulin	Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais BIO et sucre	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Montboissier Saint Paulin
DESSERT AU CHOIX	Dessert soja chocolat Gélatifié chocolat	Fruits de saison (2 BIO)	Mandarines au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison (2 BIO)	Gâteau amande, pomme tatin et chocolat blanc ** Tarte normande
GOÛTER	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Fruit Lait	Goûter Lait Céréales Compote de pomme	Goûter Pain de mie et confiture de fraises Fruit Lait	Goûter Compote de pomme fraise Baguette et tablette chocolat Fromage frais nature	Goûter Baguette et fromy Jus de pomme Yaourt aromatisé

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



	menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Salade de pommes de terre à l'échalote Lentilles vinaigrette terroir	BIO Carottes râpées BIO Céleri mayonnaise	BIO Betteraves BIO vinaigrette Champignons à la grecque	BIO Concombre BIO à la vinaigrette Tomate BIO à la vinaigrette	Fête du travail
PLAT	Omelette au fromage	Nuggets de dinde + ketchup	Jambon blanc	Colin pané et citron	
S/ VIANDE		Nuggets de blé+ mayo	Galette italienne		
GARNITURE	Ratatouille et Coquillettes BIO	Boulgour BIO et Jardinière de légumes	Purée brocolis et pommes de terre et Pommes rissolées et ketchup	Julienne de légumes et Riz BIO pilaf BIO	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature LOCAL et sucre	Pont l'évêque Gouda	P'tit Louis Fraidou	Brie BIO Tomme BIO	
DESSERT AU CHOIX	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO	Mousse au chocolat Gélifié chocolat	BIO Fruits de saison (2 fruits BIO) BIO	BIO Cake à la brisure de Daim** Mini chou à la vanille	
GOUTER	<u>Gôûter</u> Baguette et miel Jus d'ananas Fromage frais sucré	<u>Gôûter</u> Roulé fraise Lait Fruit	<u>Gôûter</u> Pain de mie et confiture de fraises Compote de pomme Lait	<u>Gôûter</u> Fruit Fromage blanc Crêpe fourrée au chocolat	

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

