

| | LUNDI | menu végétarien MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|--|--|
| ENTREE AU CHOIX | Salade piémontaise (Salade de lentilles BIO) | Carottes râpées BIO | Salade verte BIO et maïs | Rillettes à la sardine | Salade choubidou BIO (chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis) |
| 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 | Courgettes BIO et Blé BIO | Semoule BIO et Ratatouille | Haricots beurre et Purée de pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Camembert BIO | | Fromage blanc BIO et sucre | Yaourt aromatisé vanille BIO | Cotentin |
| DESSERT AU CHOIX | Fruit de saison BIO | Dessert végétal au chocolat | Poire au sirop | Fruit de saison BIO | Tarte amandine abricots maison ** |
| GOÛTER | 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 Plat sans viande | Produit BIO Cuisiné par le chef | Plat végétarien Bleu Blanc Cœur | Viande racée Label Rouge | *Poisson issu de pêche durable Produit AOP AOC |

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|--|--|
| ENTREE AU CHOIX | Potage de tomate | Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets) | Pain special Chiffonnade de salade et brunoise | Roulade de volaille et cornichons (Rillettes à la sardine) | Concombre à la vinaigrette |
| PLAT | Colin pané et citron | Sauté de bœuf sauce bédouin (oignons, abricots secs, raz et hanout, tomate, raisins secs et pruneaux) | Emincé de poulet à l'ancienne (champignons, ail, carottes, oignons, poireaux) | Penne BIO linguine frutti mare (oignons, basilic, tomate et cocktail de fruits de mer) | Omelette |
| S/ VIANDE | | Nuggets de blé | Galette italienne | | |
| GARNITURE | Courgettes aux herbes et Riz BIO au curcuma | Boulgour BIO et Légumes couscous façon tajine | Lentilles BIO/LOCALES et Haricots verts BIO | | Purée de carottes et Pommes campagnardes + ketchup |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Yaourt nature LOCAL et sucre | Petit moulé nature | Edam | Fromage frais BIO aux fruits | Carré de l'Est BIO |
| DESSERT AU CHOIX | Fruit de saison BIO | Compote de poires | Crème mousseline macaron** | Fruit de saison BIO | Gâteau de Savoie au citron** |
| GOUTER | Goûter Fromage blanc nature et sucre Baguette et confiture d'abricots Jus de pomme | Goûter Gaufre fantasia Lait Fruit | Goûter brioche chocolat Jus d'orange Fromage frais nature | Goûter Fruit Lait Céréales | Goûter Compote de pomme Yaourt aromatisé 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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|--|--|--|
| ENTREE AU CHOIX | Taboulé | Mélange fraîcheur (chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate) | Pomelos BIO et sucre | Chicons vinaigrette | Oeuf dur sauce piccalilli |
| 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 BIO + ketchup |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Yaourt brassé banane BIO | Gouda | Camembert BIO | Cotentin | Fromage blanc et sucre |
| DESSERT AU CHOIX | Fruit de saison BIO | Pêche au sirop | Dessert soja chocolat | Gaufre liégeoise | FRUIT BIO |
| GOÛTER | 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 

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--------------------------|---|---|---|--|---|
| ENTREE AU CHOIX | Endives BIO vinaigrette | Crêpe au fromage | Radis et beurre | Salade verte BIO et maïs sauce salade passion | Betteraves BIO vinaigrette |
| PLAT | Emincé de poulet sauce grand-mère (champignons, ail, oignons, carottes) | Sauté de bœuf en daube | Merguez sauce aux 4 épices | <i>Sticks végé épicés sauce méditerranée</i> | Brandade de Morue Salade verte BIO |
| S/ VIANDE | <i>Boulettes au pistou</i> | <i>Nuggets de poisson</i> | Omelette BIO | | |
| GARNITURE | Haricots blancs et Carottes BIO | Courgettes braisées et Riz BIO créole | Pommes rissolées + ketchup et Haricots verts BIO | Légumes couscous façon tajine et Semoule BIO | |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Fromy | Fromage frais BIO sucre | Saint Paulin | Montboissier | Yaourt framboise BIO |
| DESSERT AU CHOIX | Mousse au chocolat au lait | Fruits de saison BIO | Compote pomme banane | Chou vanille | Fruit de saison BIO |
| 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 | Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Jus de pomme Fromage blanc nature |
| | Produit local <i>Plat sans viande</i> | 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 | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| ENTREE AU CHOIX | Blé à la provençale (blé, sauce salade, maïs, poivrons rouges, tomates) | Concombre et maïs | Mâche et betteraves | BIO Salade anglais BIO au cheddar (iceberg, cheddar, croutons) | Rillettes à la sardine |
| PLAT | Poulet rôti au jus | Couscous boulettes et semoule BIO | Pennes coco haricots blancs | Boulettes pistou sauce basilic | Filet de colin* meunière et citron |
| S/ VIANDE | Omelette | Semoule façon couscous végétarien | | | |
| GARNITURE | Haricots verts et Macaronis BIO | RECETTE MAISON BIO | | Purée de pommes de terre et brocolis et Purée de pommes de terre BIO | BIO Epinards BIO béchamel et Riz BIO pilaf |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Yaoourt aromatisé LOCAL | BIO Camembert BIO | BIO Fromage blanc BIO et sucre | Cotentin | Pont l'évêque |
| DESSERT AU CHOIX | BIO Fruit de saison BIO | Gélatifié chocolat | Pêches au sirop | RECETTE MAISON Financier ** | BIO Fruit de saison BIO |
| GOUTER | Goûter Compote de pomme Baguette et confiture d'abricots Lait | Goûter Gâteau marbré Yaoourt 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 | 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 du 6 au 10 avril 2020 - Maternelle

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|--|--|--|---|
| ENTREE AU CHOIX | Radis beurre | Taboulé | Chou rouge BIO râpé | Salade verte BIO au cœur de palmier | Macédoine mayonnaise |
| PLAT | Sauté de bœuf sauce bobotie (oignons, abricots secs, cannelle, curry, raisins secs) | Cordon bleu | Omelette BIO | Boulettes de veau sauce hongroise | Pavé de merlu *à la crème |
| S/ VIANDE | <i>Nuggets de blé+ ketchup</i> | <i>Croq veggie au fromage</i> | <i>Omelette BIO</i> | <i>Boulettes pistou sauce à ail</i> | |
| GARNITURE | Boulgour BIO et Emincé de poireaux à la béchamel | Courgettes aux parfums du jardin et Coquillettes BIO | Purée pommes de terre maison et Haricots BIO à la béchamel | Carottes à la ciboulette et Haricots blancs | Riz BIO créole et Blettes à la milanaise |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Brie BIO | Fromage frais BIO aux fruits | Gouda BIO | Petit moulé nature | Yaourt nature LOCAL et sucre |
| DESSERT AU CHOIX | Compote de poires | Fruit de saison | Ile flottante | Cake vanille ** | Fruit de saison 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 - Maternelle

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | Menu végétarien JEUDI | Menu Paques VENDREDI |
|--------------------------|--|------------------------------------|--|--|--|
| ENTREE AU CHOIX | FERIE | Roulé au fromage | Courgettes râpées | Betteraves BIO vinaigrette | Oeuf au nid sur salade |
| PLAT | | Steak de colin sauce curry | Emincé de dinde basquaise | Coquillettes BIO méli mélo du potager | Boulettes d'agneau sauce Pascaline |
| S/ VIANDE | | | <i>Steak de colin sauce tomate</i> | | Nugget de blé sauce méditerranéenne |
| GARNITURE | | Choux-fleurs BIO et Pommes vapeur | Riz BIO au curcuma et Navets aux parfums du soleil | Flageolets et Haricots verts | |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | | Yaourt myrtilles BIO | Camembert BIO | P'tit Louis | Montboissier |
| DESSERT AU CHOIX | | Fruit de saison BIO | Compote de pomme pêche | Fruit de saison BIO | Façon Brownies** et crème anglaise |
| GOUTER | | | <u>Goûter</u> Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pomme | <u>Goûter</u> Fruit Tablette chocolat et Baguette Yaourt aux fruits | <u>Goûter</u> Lait Céréales Compote de pomme fraise |
| | Produit local <i>Plat sans viande</i> | 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  | Taboulé | Radis beurre | Macédoine mayonnaise | Tomates 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 | | <i>Escalope de blé panée</i> | <i>Boulettes de soja</i> | <i>Galette Tex mex</i> | |
| 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 |  Fromage frais BIO aux fruits | Fromage fondu Président |  Yaourt nature BIO et sucre | Montboissier |
| DESSERT AU CHOIX | Dessert soja chocolat |  Fruit de saison BIO | Mandarines au sirop |  Fruit de saison BIO |  Gâteau amande, pomme tatin et chocolat blanc** |
| GOUTER | 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 |   Carottes râpées BIO |  Betteraves BIO vinaigrette |  Concombre BIO à la vinaigrette | Fête du travail |
| PLAT | Omelette au fromage |   nuggets de dinde et ketchup | Jambon blanc | Colin pané et citron | |
| S/ VIANDE | | <i>Nuggets de blé et mayo</i> | <i>Galette italienne</i> | | |
| GARNITURE | Ratatouille et Coquillettes  |  Boulgour BIO et Jardinière de légumes | Purée brocolis et pommes de terre et Pommes rissolées et ketchup | Julienne de légumes et Riz BIO pilaf  | |
| PRODUIT LAITIER AU CHOIX | Yaourt aromatisé LOCAL |  Pont l'évêque | P'tit louis | Brie BIO  | |
| DESSERT AU CHOIX |  Fruit de saison BIO | Mousse au chocolat |  Fruit de saison BIO |  Cake à la brisure de Daim ** | |
| GOUTER | <u>Goûter</u> Baguette et miel Jus d'ananas Fromage frais sucré | <u>Goûter</u> Roulé fraise Lait Fruit | <u>Goûter</u> Pain de mie et confiture de fraises Compote de pomme Lait | <u>Goûter</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 