

| | | Pain complet | | | | |
|-----------------|--|---|---|---|--|---|
| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTREE | | Salade de pomme de terre à la parisienne (PDT, tomate, échalote, basilic, maïs) Salade de torti au surimi | Chou rouge râpé vinaigrette BIO  Céleri BIO méridionale | Œuf dur sur nid de salade (carottes râpées) Mache et betteraves | Salade Hollandaise (carotte, chou blanc, scarole et céleri) Endives et croûtons |  Potage au potiron Macédoine mayonnaise |
| PLAT | |  Emincé de dinde sauce lyonnaise  Escalope de blé panée | Burger de veau sauce andalouse |    Pépinettes, et lentilles champignons et curry |  Rôti de bœuf sauce tomate  Quenelles nature BIO sauce forestière  |  Aiguillettes de colin meunière sauce ail |
| S/ VIANDE | |  Carottes et navets  Blé BIO |  Semoule BIO Jardinière de légumes BIO | |  Haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO | Macaronis BIO  Epinards à la béchamel BIO |
| GARNITURE | | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO sucré | Carré de l'Est BIO Brie BIO | Mimolette Emmental BIO | Fraïdou Petit moulé nature | Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits |
| DESSERT | | Fruits de saison BIO | Mousse au chocolat Gélifié Chocolat | Compote pomme cassis Compote pomme banane |  Cake au citron Roulé aux abricots |  Fruits de saison BIO |
| GOUTER | | Sirop de fraise Baguette et gouda | Lait Fruit de saison Madeleine | Fromage blanc et sucre Gaufre fantasia Jus de pomme | Fruit saison Baguette et beurre | Jus d'orange Pain de mie et confiture de fraise |

LE JOUR DU

LUNDI



Carottes râpées BIO

Chou rouge râpé BIO



Omelette BIO au fromage



Pommes sautées

Ratatouille



Cotentin

Fondu Président



Compote de pommes

Compote pommes poires



Biscuit au chocolat

Fruit de saison

Sirop de grenade

MARDI



Potage Ardennais (Endive)

Chou fleur vinaigrette



Axo de bœuf

Steak de colin sauce provençale



Courgettes BIO

Riz BIO

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rillettes de sardines

Salami et cornichons

Endive vinaigrette

Laitue iceberg

Poulet rôti

Pané mozzarella

Coquillettes BIO

Blettes persillées

Pavé de merlu* sauce cubaine

Julienne de légumes

Boulgour BIO

Edam BIO

Cantal

Entremet au chocolat

Entremet vanille



Fruits de saison BIO

Baguette et cotentin

Compote pomme-fraise

Lait et céréales

Fruit de saison

FERIE

ENTREE

PLAT

S/ VIANDE

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

GOUTER

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

Menu du 16 au 20 novembre 2020 - Élémentaire

LE JOUR DU

| | Pain céréales | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|-------|--|---|--|--|
| ENTREE | | | | | | |
| PLAT | Sauté de bœuf bourguignon | | Potage de légumes BIO Salade de haricots verts | Mâche et betteraves Champignons fromage blanc et ciboulette | Chou chinois et sauce salade mangue Laitue iceberg et sauce exotique | Œufs durs piccalilli Pâté de campagne et cornichons |
| S/ VIANDE | Colin mariné thym et citron | | Brandade de Morue | Quenelles BIO sauce béchamel | Boulettes d'agneau sauce curry | Emincé de poulet au caramel |
| GARNITURE | Blé Navets aux parfums du jardin | | | Brocolis BIO à la béchamel et pommes de terre | Tortis houmous | Steak de colin sauce cajun |
| PRODUIT LAITIER | Tomme blanche Carré de l'Est | | Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre | Mimolette Saint Paulin | Pavé 1/2 sel Fromage fondu camembert | Riz aux lentilles Carottes BIO à la coriandre |
| DESSERT | Compote pommes cassis Compote de poires | | Fruits de saison BIO | Île flottante Mousse au chocolat | Cake miel et orange Moelleux choco banane | Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits |
| GOUTER | Lait Fourrandise pépites de chocolat Fruit de saison | | Baguette et beurre Jus d'orange | Lait et céréales Fruit de saison | Baguette et chocolat au lait Jus d'ananas | Fruits de saison BIO Yaourt nature et sucre Marimba à la confiture Sirop de fraise |

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU Végé

LUNDI

Salade Hollandaise vinaigrette
(carotte, chou blanc, scarole et céleri)

Céleri rémoulade

Escalope blé panée

Epinards béchamel & Pommes de terre

Fromy

Fromage frais au sel de Guérande

Liégeois à la vanille

Gélifié nappé au caramel

Fruit de saison
Baguette et miel

MARDI

Salade fantaisie vinaigrette terroir (chou chinois, frisée, chicorée rouge)

Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)

Coquillettes BIO et bolognaise BIO

Coquillettes à l'italienne

Tomme blanche

Carré de l'Est BIO

Ananas au sirop

Pêche au sirop

Fruit de saison
Baguette viennoise
Confiture d'abricot

MERCREDI

Potage fréneuse (oignons, pommes de terre et navets)

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce milanaise

Pavé de poisson mariné au citron

Riz créole BIO

Petits pois

Fromage blanc BIO et sucre

Fromage blanc BIO et miel

Fruits de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait
Fruit de saison
Céréales

JEUDI

Endives et pommes

Salade verte et soja

Bœuf braisé

Omelette BIO

Carottes vichy BIO

Purée de flageolets

Gouda BIO

Pont l'éveque



Moelleux aux poires

Beignet au chocolat

Fruit de saison
Baguette et emmental

VENDREDI

Cake aux fromages

Pizza royale

Hoki* sauce potiron curcuma

Chou fleur braisé BIO

Blé BIO

Yaourt aromatisé BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Fruits de saison BIO

Yaourt aromatisé
Fourrandise à l'abricot
Jus ananas

ENTREE

PLAT

S/ VIANDE

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

GOUTER

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|---|--|--|--|
| ENTREE | Céleri à la rémoula Chou rouge râpé à la vinaigrette BIO | Riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate et maïs) Salade de lentilles | Salade verte et maïs Chiffonnade de salade | Œuf dur mayonnaise Rillettes à la sardine | Carottes BIO vinaigrette Salade du chef (salade composée, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire) |
| PLAT | Pavé de merlu* sauce 4 épices | Sauté de bœuf sauce mironton Galette basquaise sce tomate | Emincé de poulet sauce poulette Boulettes pois chiche BIO sauce curry à l'ail | Riz haricots rouges petits pois | Merguez sauce orientale Steak de colin sauce tajine |
| S/ VIANDE | Gratin piperade (macaroni et piperade) | Jardinière de légumes BIO Blé BIO | Purée de pommes de terre BIO Emincé de poireaux à la béchamel | | Semoule BIO Légumes couscous BIO façon tajine |
| GARNITURE | Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré | Tomme BIO Edam BIO | Brie BIO Carré de l'Est BIO | Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé | Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes |
| PRODUIT LAITIER | Crêpe chocolat Crêpe sucrée | Fruits de saison BIO | Compote de poires Compote pommes fraises | Fruits de saison BIO | Milkshake cacao Smoothie mangue vanille |
| DESSERT | Yaourt aromatisé Fruit de saison Sirop de fraise | Compote de poire Baguette et confiture de fraise | Lait Fruit de saison Madeleine | Jus d'ananas Baguette et chocolat au lait | Jus de pomme Pain de campagne et fraidou |
| GOUTER | | | | | |

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|---|---|--|
| ENTREE | Chou blanc méditerranéen Duo de carottes | Taboulé Salade de pommes de terre à la parisienne (PDT, tomate, échalote, basilic, maïs) | Endives et noix Mâche et betteraves | Potage cultivateur (carottes, pommes, navets et poireaux) Macédoine vinaigrette | Salade farandole (radis, salade et chou blanc) Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) |
| PLAT | Sauté de bœuf au jus | Colin pané et citron | Carré de porc sauce dijonnaise | Semoule BIO façon couscous végé | Escalope de poulet sauce charcutière |
| S/ VIANDE | Colin poêlé | | Quenelles BIO natures mornay | | Boulettes azuki sauce fraicheur |
| GARNITURE | Coquillettes BIO Blettes à la milanaise | Ratatouille Riz pilaf | Brunoise de légumes Polenta | | Haricots verts et flageolets |
| PRODUIT LAITIER | Carré de l'Est Brie | Saint Nectaire | Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO sauce fraise | Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé | Fraidou Petit Louis |
| DESSERT | Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop | Fruits de saison BIO | Tarte amandine chocolat Tarte aux poires | Fruits de saison BIO | Gélifié vanille Gélifié au chocolat |
| GOUTER | Lait Fruit de saison Galette saint Michel | Yaourt aromatisé Pain de mie et confiture d'abricot | Fruit de saison Baguette et emmental | Lait et céréales Compote de pomme cassis | Jus d'orange Baguette et beurre |

Menu du 14 au 18 décembre 2020 - Élémentaire

LE JOUR DU

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|--|--|---|
| ENTREE | Céleri à la rémoulaide Salade coleslaw (chou blanc, carottes) | Friand au fromage Crêpe jambon fromage | Betteraves BIO vinaigrette Macédoine mayonnaise | | Salade verte BIO à l'emmental Salade du chef (salade composée, dinde, emmental, tomate, olive) |
| PLAT | Pavé de merlu* sauce safran | Sauté de bœuf sauce daube Steak haché de thon basquaise | Pépinettes à la basque | | Boulettes de veau au jus Stick végétarien |
| S/ VIANDE | Purée de pommes de terre Brocolis braisés BIO | Petits pois Semoule aux petits légumes BIO | | | Courgettes Riz BIO |
| GARNITURE | | | | Ces recettes sont en cours d'élaboration | Fraidou Cotentin |
| PRODUIT LAITIER | Saint Paulin Tomme noire | Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré | Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé | | |
| DESSERT | Compote pommes banane Compotes de poires | Fruits de saison BIO | Fruit de saison | | Mousse au chocolat Île flottante |
| GOUTER | Lait Barre bretonne Fruit de saison | Compote de pomme Baguette et miel | Fruit de saison Baguette et beurre | Lait Fourrandise pépites de chocolat Fruit de saison | Fromage frais nature et sucre Baguette et confiture de groseille |

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

Menu du 21 au 25 décembre 2020 - Élémentaire

LE JOUR DU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Potage de légumes et vermicelles

Macédoine mayonnaise



Chou rouge et maïs BIO

Pâté de foie et cornichons

Salade de mâche et croûtons

Œufs durs mayonnaise

Salade verte et maïs BIO

PLAT



Omelette BIO

Filet de limande
meunière*

Sauté de poulet
sauce orientale

Farfalle à la carbonara

S/ VIANDE

Epinards BIO à la béchamel

Pommes de terre

 Mélange de légumes et
haricots plats

Semoule et lentilles maïs

Semoule BIO

Farfalle à l'italienne

GARNITURE

Fromage blanc et cassonade

Fromage blanc et sucre

Brie BIO

Carré de l'Est BIO

Fondu président

Petit moulé ail et fines herbes

PRODUIT LAITIER



Fruits de saison BIO

Gaufre pâtissière



Crêpe moelleuse sucrée

Pomme au four

Cocktail de fruits au sirop

DESSERT

 Lait
Baguette viennoise et pâte à tartiner

Fruit de saison
Baguette et miel

Jus d'orange
Baguette et fraîcheur

Fruit de saison
Céréales
Compote pomme banane

GOUTER



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO

*Poisson issu de pêche durable

Menu du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021 - Élémentaire

LE JOUR DU Vége

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|---|---|---|----------|
| ENTREE | Carottes râpées et noix Pomelos et sucre | Potage potiron Chou-fleur sauce cocktail | Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive) Taboulé | Salade des Antilles (iceberg, croutons, vinaigrette au pamplemousse et ananas) Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) | |
| PLAT | Pavé de merlu* sétoise | Hachis Parmentier <i>Brandade de poisson</i> | Nuggets de blé sauce méditerranéenne | Rôti de veau | |
| S/ VIANDE | | | Brunoise de légumes Coquillettes BIO | <i>Galette de blé à l'indienne</i> | |
| GARNITURE | Riz créole BIO Choux de Bruxelles | | | Haricots verts BIO Flageolets BIO | FERIE |
| PRODUIT LAITIER | Camembert Tomme blanche | Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré | Croc lait Petit moulé nature | Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO | |
| DESSERT | Compote de pommes banane Compote de pommes | Fruits de saison BIO | Fruits de saison BIO | Far breton aux pruneaux Tarte flan | |
| GOUTER | Fruit de saison Baguette et beurre | Baguette et miel Compote de poire | Lait Pain de campagne et chocolat | Yaourt aromatisé Jus d'ananas Madeleine | |

*Poisson issu de pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO