















Pain complet

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pomme de terre à la parisienne <small>(PDT, tomate, échalote, basilic, maïs)</small> Salade de torti au surimi	Chou rouge râpé vinaigrette BIO Céleri BIO méridionale	Œuf dur sur nid de salade <small>(carottes râpées)</small> Mache et betteraves	Salade Hollandaise <small>(carotte, chou blanc, scarole et céleri)</small> Endives et croûtons	 Potage au potiron Macédoine mayonnaise
PLAT	 Emincé de dinde sauce lyonnaise	Burger de veau sauce andalouse	  	Rôti de bœuf sauce tomate 	Aiguillettes de colin meunière sauce ail
S/ VIANDE	Escalope de blé panée 	Steak haché de cabillaud sauce beurre blanc	Pépinettes, et lentilles champignons et curry	Quennelles nature BIO sauce forestière 	
GARNITURE	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
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO sucré	Carré de l'Est BIO Brie BIO	Mimolette Emmental BIO	Fraidou 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

*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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE



Carottes râpées BIO

Chou rouge râpé BIO



**Potage Ardennais
(Endive)**

Chou fleur vinaigrette



Rillettes de sardines

Salami et cornichons



Endive vinaigrette

Laitue iceberg

PLAT

Omelette BIO au fromage



Axoa de bœuf

Poulet rôti

**Pavé de merlu*
sauce cubaine**

S/ VIANDE

*Steak de colin sauce
provençale*

Pané mozzarella

GARNITURE

Pommes sautées

Ratatouille



Courgettes BIO

Riz BIO

Coquillettes BIO

Blettes persillées

Julienne de légumes

Boulgour BIO

PRODUIT LAITIER

Cotentin

Fondu Président

Yaourt nature BIO sucré

Yaourt aromatisé BIO

Fromage blanc et sucre

Fromage blanc aux fruits

Edam BIO

Cantal



DESSERT

Compote de pommes

Compote pommes poires



Fruits de saison BIO



Fruits de saison BIO

Entremet au chocolat



Entremet vanille

GOUTER

Biscuit au chocolat

Fruit de saison

Sirop de grenadine

Yaout nature et sucre

Baguette et miel

Baguette et cotentin

Compote pomme-fraise

Lait et céréales

Fruit de saison

*Poisson issu de
pêche durable



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée












Produit
AOC/AOP



Spécialité du
chef



Produit BIO

	Pain céréales				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Duo de carottes	 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
PLAT	 Sauté de bœuf bourguignon	Brandade de Morue	Quenelles BIO sauce béchamel	Boulettes d'agneau sauce curry	Emincé de poulet au caramel
S/ VIANDE	Colin mariné thym et citron			Tortis houmous	Steak de colin sauce cajun
GARNITURE	 Blé Navets aux parfums du jardin			Haricots plats à l'ail Tortis	Riz aux lentilles  Carottes BIO à la coriandre 
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	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Compote pommes cassis Compote de poires	 Fruits de saison BIO	Ile flottante Mousse au chocolat	Cake miel et orange  Moelleux choco banane	 Fruits de saison BIO
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	Yaourt nature et sucre Marimba à la confiture Sirop de fraise

LE JOUR DU Végé LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade Hollandaise vinaigrette

(carotte, chou blanc, scarole et céleri)

Céleri rémoulade

Salade fantaisie vinaigrette terroir

(chou chinois, frisée, chicorée rouge)

Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)

Potage frénese

(oignons, pommes de terre et navets)

Betteraves vinaigrette

Endives et pommes

Salade verte et soja

Cake aux fromages

Pizza royale

PLAT

Escalope blé panée



Coquillettes BIO et bolognaise BIO



Sauté de porc sauce milanaise

Bœuf braisé



Hoki* sauce potiron curcuma

S/ VIANDE

Pavé de poisson mariné au citron

Omelette BIO



Epinards béchamel & Pommes de terre

Coquillettes à l'italienne



Riz créole BIO

Petits pois



Carottes vichy BIO

Purée de flageolets



Chou fleur braisé BIO

Blé BIO



GARNITURE

Fromy

Fromage frais au sel de Guérande

Tomme blanche

Carré de l'Est BIO

Fromage blanc BIO et sucre

Fromage blanc BIO et miel

Gouda BIO

Pont l'évêque



Yaourt aromatisé BIO

Yaourt nature BIO et sucre

DESSERT

Liégeois à la vanille

Gélifié nappé au caramel

Ananas au sirop

Pêche au sirop



Fruits de saison BIO

Moelleux aux poires

Beignet au chocolat



Fruits de saison BIO

GOUTER

Fruit de saison
Baguette et miel

Fruit de saison
Baguette viennoise
Confiture d'abricot









Lait
Fruit de saison
Céréales

Fruit de saison
Baguette et emmental

Yaourt aromatisé
Fourrandise à l'abricot
Jus ananas

Pain complet

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade 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	Emincé de poulet sauce poulet	  Riz haricots rouges petits pois	Merguez sauce orientale
S/ VIANDE		Galette basquaise sce tomate	Boulettes pois chiche BIO sauce curry à l'ail		Steak de colin sauce tajine
GARNITURE	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
PRODUIT LAITIER	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
DESSERT	Crêpe chocolat Crêpe sucrée	 Fruits de saison BIO	Compote de poires Compote pommes fraises	 Fruits de saison BIO	 Milkshake cacao Smoothie mangue vanille
GOUTER	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 froidou

*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 végété	Escalope de poulet sauce charcutière
S/ VIANDE	Colin poêlé		Quenelles BIO natures mornay	Semoule BIO façon couscous végété	Boulettes azuki sauce fraîcheur
GARNITURE	Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Ratatouille  Riz pilaf	Brunoise de légumes Polenta	Semoule BIO façon couscous végété	Haricots verts et flageolets 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est Brie	Saint Nectaire  Edam	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

*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 14 au 18 décembre 2020 - Elémentaire

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Pain céréales JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade 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	Pépinettes à la basque		Boulettes de veau au jus
S/ VIANDE		Steak haché de thon basquaise			Stick végétarien
GARNITURE	Purée de pommes de terre Brocolis braisés BIO	Petits pois Semoule aux petits légumes BIO		Ces recettes sont en cours d'élaboration	Courgettes Riz BIO
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin Tomme noire	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Fraidou Cotentin
DESSERT	Compote pommes banane Compotes de poires	Fruits de saison BIO	Fruit de saison		Mousse au chocolat Ile 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 Végé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE



Potage de légumes et vermicelles

Macédoine mayonnaise



Chou rouge et maïs BIO

Endives vinaigrette BIO

Pâté de foie et cornichons

Œufs durs mayonnaise



Salade de mâche et croûtons

Salade verte et maïs BIO

PLAT



Omelette BIO

Filet de limande meunière*

Sauté de poulet sauce orientale



Farfalle à la carbonara

S/ VIANDE

Semoule et lentilles maïs

GARNITURE

Epinards BIO à la béchamel

Pommes de terre



Mélange de légumes et haricots plats

Riz à l'indienne BIO



Semoule BIO

Carottes au cumin BIO

Farfalle à l'italienne

FERIE

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc et cassonade

Fromage blanc et sucre

Brie BIO

Carré de l'Est BIO

Yaourt aromatisé BIO

Yaourt nature BIO sucré

Fondu président

Petit moulé ail et fines herbes

DESSERT



Fruits de saison BIO

Gaufre pâtissière

Crêpe moelleuse sucrée



Fruits de saison BIO



Pomme au four

Cocktail de fruits au sirop

GOUTER

Lait
Baguette viennoise et pâte à tartiner

Fruit de saison
Baguette et miel

Jus d'orange
Baguette et froidou

Fruit de saison
Céréales
Compote pomme banane

*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 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021 - Élémentaire

LE JOUR DU Végé

	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)	FERIE
PLAT	 Pavé de merlu* sétoise	 Hachis Parmentier	Nuggets de blé sauce méditerranéenne	Rôti de veau	
S/ VIANDE				Galette de blé à l'indienne	
GARNITURE	 Riz créole BIO Choux de Bruxelles	Brandade de poisson	Brunoise de légumes Coquillettes BIO	 Haricots verts BIO  Flageolets BIO 	
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