

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>	Chou rouge râpé vinaigrette BIO	Œuf dur sur nid de salade <small>(carottes râpées)</small>	Salade Hollandaise <small>(carotte, chou blanc, scarole et céleri)</small>	Potage au potiron
PLAT	Emincé de dinde sauce lyonnaise	Burger de veau sauce andalouse	 Pépinette lentilles champignons et curry	Rôti de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de colin meunière sauce ail
S/ VIANDE	<i>Escalope de blé panée</i>	<i>Steak haché de cabillaud sauce beurre blanc</i>		<i>Quennelles nature BIO sauce forestière</i>	
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	Carré de l'Est BIO	Mimolette	Fraidou	Fromage frais sucré
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Compote pomme cassis	Cake au citron	Fruit 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

Potage Ardennais
(Endive)

Rillettes de sardines

Endive vinaigrette

PLAT

Omelette BIO au fromage

Axoia de bœuf

Poulet rôti

Végé
Pavé de merlu
sauce cubaine

S/ VIANDE

Végé

Végé
Steak de colin sauce
provençale

FERIE

Végé
Pané mozzarella

GARNITURE

Pommes sautées

Courgettes BIO

Coquillettes BIO

Julienne de légumes

Ratatouille

Riz BIO

Blettes persillées

Boulgour BIO

PRODUIT LAITIER

Cotentin

Yaourt nature BIO sucré

Fromage blanc et sucre

Edam BIO

DESSERT

Compote de pommes

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Entremet au chocolat

GOUTER

Biscuit fourré au chocolat
Fruit de saison
Sirop de grenadine

Yaout nature et sucre
Baguette et miel

Baguette et cotentin
Compote pomme-fraise

Lait
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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)	 Potage de légumes BIO	Mâche et betteraves	Chou chinois et sauce salade mangue 	Oeufs durs piccalilli
PLAT	 Sauté de bœuf bourguignon	Brandade de Morue	 Quenelles BIO sauce béchamel	Boulettes d'agneau sauce curry	Emincé de poulet au caramel
S/ VIANDE	<i>Colin mariné thym et citron</i>		<i>Tortis houmous</i> 	<i>Steak de colin sauce cajun</i>	
GARNITURE	 Blé Navets aux parfums du jardin		Brocolis BIO à la béchamel et pommes de terre	Haricots plats à l'ail Tortis	Riz aux lentilles  Carottes BIO à la coriandre 
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc et sucre
DESSERT	Compote pommes cassis	 Fruit de saison BIO	Ile flottante	 Cake miel et orange	 Fruit de saison BIO
GOUTER	Lait Fourrandise pépites de chocolat Fruit de saison	Baguette et beurre Jus d'orange	Lait Céréales Fruit de saison	Baguette et chocolat au lait Jus d'ananas	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 *Vége*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

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

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

Potage fréneuse (oignons, pommes de terre et navets)

Endives et pommes

Cake aux fromages

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

GARNITURE

Epinards béchamel & Pommes de terre

Coquillettes à l'italienne

Riz créole BIO

Carottes vichy BIO

Chou fleur braisé BIO

Petits pois

Purée de flageolets

Blé BIO

PRODUIT LAITIER

Fromy

Tomme blanche

Fromage blanc BIO et sucre

Gouda BIO

Yaourt aromatisé BIO

DESSERT

Liégeois à la vanille

Ananas au sirop

Fruit de saison BIO

Moelleux aux poires

Fruit 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

*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 rémoulade	Riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate et maïs)	Salade verte et maïs	Œuf dur mayonnaise	 Carottes BIO vinaigrette
PLAT	 Pavé de merlu sauce 4 épices	 Sauté de bœuf sauce mironton 	 Emincé de poulet sauce poulet	  Merguez douce sauce orientale	
S/ VIANDE		Galette basquaise sce tomate 	Boulettes pois chiche BIO sauce curry à l'aï 	Riz haricots rouges petits pois	Steak de colin sauce tajine
GARNITURE	Gratin piperade (macaroni et piperade)	 Jardinière de légumes BIO Blé BIO	<small>sauce traicheur</small> 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	Tomme BIO	Brie BIO	Yaourt nature sucré	Fondu Président
DESSERT	Crêpe chocolat	 Fruit de saison BIO	Compote de poires	 Fruit de saison BIO	 Milkshake cacao
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 fraidou

*Poisson issu de pêche durable


 Bleu Blanc Coeur

 Plat végétarien


 Local

 Label rouge

 Viande racée

 AOC/AOP

 Spécialité du chef

 Produit BIO

 Produit BIO

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc méditerranéen	Taboulé	Endives et noix	Potage cultivateur (carottes, pommes, navets et poireaux)	Salade farandole (radis, salade et chou blanc)
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 nature mornay		Boulettes azuki sauce fraîcheur
GARNITURE	Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Ratatouille Riz pilaf	Brunoise de légumes Polenta	Yaourt nature sucre	Haricots verts et flageolets
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est	Montboissier	Fromage blanc BIO et sucre		Fraidou
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte amandine chocolat	Fruits de saison BIO	Gélifié vanille
GOUTER	Lait Fruit de saison Galette saint Michel	Yaourt aromatisé Pain de mie et confiture d'abricot	Fruit de saison Baguette et emmental	Lait 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

LE JOUR DU Végé

Pain céréales

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Friand au fromage	Betteraves BIO vinaigrette		Salade verte BIO à l'emmental	
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	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucre		Faidou	
DESSERT	Compote pommes banane	Fruits de saison BIO	Fruit de saison	Mousse au chocolat		
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 - Maternelle

LE JOUR DU Végé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage de légumes et vermicelles	Chou rouge et maïs BIO	Pâté de foie et cornichons Œufs durs mayonnaise	Salade de mâche et croûtons	FERIE
PLAT	Omelette BIO	Filet de limande meunière	Sauté de poulet sauce orientale	Farfalle à la carbonara	
S/ VIANDE			Semoule et lentilles maïs 	Farfalle à l'italienne	
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		
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc et cassonade	Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fondu président	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Gaufre pâtissière	Fruit de saison BIO	Pomme au four	
GOUTER	Lait Baguette viennoise et pâte à tartiner	Fruit de saison Baguette et miel	Jus d'orange Baguette et fraidou	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 - Maternelle

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées et noix	Potage potiron	Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive)	Salade des Antilles (Iceberg, croutons, vinaigrette au pamplemousse et ananas)	FERIE
PLAT	Pavé de merlu sétoise	Hachis Parmentier	Nuggets de blé sauce méditerranéenne	Rôti de veau	
S/ VIANDE		Brandade de poisson		Galette de blé à l'indienne	
GARNITURE	Riz créole BIO Choux de Bruxelles		Brunoise de légumes Coquillettes	Haricots verts BIO Flageolets BIO	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage frais aux fruits	Croc lait	Yaourt nature BIO et sucre	
DESSERT	Compote de pommes banane	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Far breton aux pruneaux	
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