






















MENUS

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Batavia, cœurs de palmiers et olives noires Champignons au yaourt et fines herbes  Chipolatas  Semoule et légumes à couscous  Saint Nectaire laitier Fromage blanc  Ile flottante Fruit de saison	Tartelette aux légumes  Chou rouge en vinaigrette  Omelette au fromage Petits pois-carottes  Petit sucré Yaourt vanille   Entremet chocolat Fruit de saison	Restauration fermée	 Salade endives, pommes et emmental Macédoine de légumes  Saumon à l'oseille  Riz Brocolis  Petits suisses Babybel  Gâteau moelleux au citron "maison" Fruit de saison	 Carottes râpées Salade de mâche, betteraves râpées  Steak haché  Purée de patate douce Haricots verts  Yaourt nature Emmental  Liégeois vanille Fruit de saison
Goûters				
Galette Bretonne Petits filous Fruit de saison	Viennoiserie Fromage blanc Sirop de fruits		Palmiers Petit sucré Fruit de saison	 Pain, barre de chocolat Lait  Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement

























Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 3 au 7 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées  Salade de mâche, betteraves râpées  Steak haché  Purée de patate douce Haricots verts  Yaourt nature Emmental  Liégeois vanille Fruit de saison	Poireaux vinaigrette  Pizza au fromage  Falafels de pois chiche Boulgour Tomates rôties à la mozzarella   Tomme grise Carré Président  Pomme au four et crumble "maison" Fruit de saison	Restauration fermée	Salade emmental et champignons de Paris Salade de cœurs de palmier et maïs  Nuggets de volaille Duo de chou en gratin Pommes sautées  Yaourt aromatisé Kiri   Galette des Rois Compote	Œufs durs mayonnaise au curry Salade d'endives, noix et raisins  Pâtes aux fruits de mer en persillade et légumes   Fromage blanc Camembert  Beignet chocolat noisette Fruit de saison
Goûters				
Pain  Carré frais  Fruit de saison	Céréales  Lait  Jus de fruit		Viennoiserie Petit sucré Fruit de saison	Madeleines Petits filous Jus de fruit

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement












Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé de boulgour Betteraves au maïs ●●●●● Calamars à la romaine Pommes vapeur  Chou romanesco ●●●●● Petit moulé nature Bûche de chèvre ●●●●● Flan caramel Fruit de saison	Feuilleté au fromage Salade aux miettes de thon et olives vertes  ●●●●● Escalope de poulet aux cornflakes Riz Ratatouille ●●●●● Yaourt sucré  Brie ●●●●● Banane et crème anglaise Compote	Restauration fermée	Salade grecque Coleslaw  ●●●●● Croq'veggie Blé aux légumes  ●●●●● Fromage blanc Kiri ●●●●● Tarte croisillon aux pommes Fruit de saison	Rosette et cornichons Soupe de légumes  ●●●●● Pâtes à la bolognaise  Mélange de salades ●●●●● Yaourt aromatisé Carré Président ●●●●● Poire au sirop sauce chocolat et amandes Fruit de saison
Goûters				
Gaufrette vanille Petits suisses Jus de fruit	Roulé aux fruits Fromage blanc Fruit de saison		Pain  Baby bel Fruit de saison	Cookie à la nougatine  Lait Compote

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement











Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et mimosa Champignons de Paris en vinaigrette ●●●●● Pané à l'emmental Petits pois Butternut ●●●●● Yaourt nature Saint Nectaire laitier ●●●●● Gâteau moelleux à la banane "maison" Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette au citron Soupe de légumes ●●●●● Boulettes d'agneau aux épices Semoule  Légumes tajine ●●●●● Petits suisses vanille  Camembert ●●●●● Riz au lait caramel "maison" Fruit de saison	Restauration fermée	Mélange de salade, lardons et croûtons Duo de choux râpés  ●●●●● Cœur de merlu à la crème aux herbes Riz à l'Espagnol  ●●●●● Petit moulé ail et fines herbes Tomme grise ●●●●● Mousse au chocolat Compote	Macédoine de légumes Salade aux miettes de surimi ●●●●● Sauté de porc au curry  Pommes de terre sautées aux fèves ●●●●● Fromage blanc  Kiri ●●●●● Entremet vanille Fruit de saison
Goûters				
Palmiers Petits filous Fruit de saison	Pain  Vache qui rit Jus de fruit		Céréales Lait  Fruit de saison	Gaufrette chocolat Petit sucré Jus de fruit

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche lorraine Salade de cœurs de palmier et maïs ●●●●● Cordon bleu de volaille Légumes à la Provençale ●●●●● Tomme blanche Brie ●●●●● Liégeois chocolat Fruit de saison	Soupe de légumes Betteraves et féta aux herbes ●●●●● Lasagnes végétarienne Mélange de salades ●●●●● Yaourt nature Saint Paulin ●●●●● Crêpe à la banane chocolat Compote	Restauration fermée	Saucisson à l'ail et cornichons Poireaux mimosa ●●●●● Tortellinis au fromage et éradé de volaille Haricots plats ●●●●● Fromage blanc Petit moulé nature ●●●●● Abricots au sirop au coulis de fruits rouges Fruit de saison	Rillettes de thon aux herbes Salade composée ●●●●● Poisson meunière Purée de pomme de terre et brocolis ●●●●● Yaourt aromatisé Vache qui rit ●●●●● Tarte au flan Fruit de saison
Goûters				
Galette bretonne Fromage blanc Jus de fruit	Pain Kiri Jus de fruit		Viennoiserie Petits filous Sirop de fruits	Madeleines Petit sucré Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement













Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et croûtons Coleslaw  Merguez Semoule  Courgettes sautées Yaourt nature  Carré ligueil Crème caramel Fruit de saison	Endives au Bleu et pignons de pin Œufs durs mayonnaise Pavé de colin à la crème aux herbes Coquillettes aux champignons Yaourt aromatisé Tomme blanche Eclair vanille Fruit de saison	Restauration fermée	 Duo de carottes râpées Betteraves au maïs  Boulettes de blé à la Thai Wok de légumes Riz basmati  Fromage blanc Petit moulé ail et fines herbes Brownie et crème anglaise Pomme rôtie et crumble "maison"	 Soupe de légumes Salade de surimi et dés d'avocat Alouette de bœuf sauce chasseur Pommes dauphine Poêlée de légumes Yaourt aux fruits Bûche de chèvre Pêches au sirop et chantilly Compote
Goûters				
Roulé aux fruits Lait  Fruit de saison	Pain  Carré Président Jus de fruit		Cake aux fruits Petits suisses Compote	Cookie  Lait Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.

