



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 26 février au 1^{er} mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes Salade au surimi ●●●●●  Sauté de volaille à la crème Ecrasé de patate douce et carottes ●●●●● Yaourt nature Tomme grise ●●●●● Paris Brest Fruit de saison	Salade de miettes de thon et poivrons Coleslaw ●●●●● Omelette au fromage Butternut et fèves  Boullgour au bouillon ●●●●●  Fromage blanc au coulis de fruits rouges Vache qui rit ●●●●● Poires au sirop sauce chocolat Compote	 Pas de cantine		Salade au chèvre Flammekueche ●●●●● Beignets de poisson Fondue de poireaux  Pommes vapeur ●●●●● Yaourt aux fruits Petit moulé nature ●●●●● Crème dessert chocolat Fruit de saison
Goûters				
  Pain Lait miel Fruit de saison	BN chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison		Gaufrettes vanille Petits filous Fruit de saison	Madeleines Fromage blanc 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 4 au 8 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Cervelas et cornichons Carottes râpées ●●●●● Feuilleté aux deux saumons Poêlée méridionale ●●●●● Yaourt aromatisé Carré ligeuil ●●●●● Tarte crumble Fruit de saison	Salade composée Salade de betteraves au thon ●●●●●  Filet de poulet pané frit Penne aux légumes ●●●●● Petits filous  Kiri ●●●●● Clafoutis aux cerises Litchis au sirop	 Pas de cantine	Soupe de légumes Potage du jour ●●●●● Boulettes à la Thai Wok de légumes  Riz basmati ●●●●● Yaourt nature sucré  Camembert ●●●●● Mousse chocolat au lait Fruit de saison	Salade, mozzarella et croûtons Salade campagnarde ●●●●●  Spaghettis carbonara ●●●●● Fromage blanc Bûche de chèvre ●●●●● Liégeois vanille Fruit de saison
Goûters				
Tronche de cake Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Brownie Fromage blanc Jus de fruits		  Pain confiture Lait Fruit de saison	Viennoiserie Yaourt à boire 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 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé de chou-fleur</p> <p>Soupe de Dubarry</p> <p>●●●●●</p> <p>Steak haché de veau </p> <p>Haricots verts</p> <p>Frites</p> <p>●●●●●</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>●●●●●</p> <p>Gaufre sauce chocolat</p> <p>Compote</p>	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Salade de mâche et betteraves </p> <p>●●●●●</p> <p> Chausson bolognaise</p> <p> Boulgour aux petits légumes</p> <p>●●●●●</p> <p>Kiri</p> <p>Fromage blanc</p> <p>●●●●●</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	 Pas de cantine	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade verte et cœurs de palmier</p> <p>●●●●●</p> <p> Pané à l'emmental</p> <p>Petits pois</p> <p>Carottes fines à l'ail</p> <p>●●●●●</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>●●●●●</p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Compote</p>	<p>Œufs durs mayonnaise aux herbes</p> <p>Salade à l'emmental et champignons de Paris</p> <p>●●●●●</p> <p>Pavé de saumon à la crème aux herbes</p> <p>Brocolis</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>●●●●●</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>●●●●●</p> <p>Flan vanille caramel</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters				
<p>Madeleines</p> <p>Petit sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tronche de cake</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote</p>		<p> Pain et confiture</p> <p>Petits filous</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Prince goûter chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Jus de fruits</p>

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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental Salade composée ●●●●● Boulettes d'agneau aux épices Ratatouille Riz ●●●●● Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc ●●●●● Paris Brest Ananas au jus	Salade de mâche et fonds d'artichaud Œufs mimosa ●●●●● Lasagnes végétariennes Salade verte ●●●●● Saint Nectaire laitier Yaourt mixé aux fruits ●●●●● Tarte au flan Fruit de saison	 Pas de cantine	Terrine de volaille et cornichons Coleslaw ●●●●● Beignets de poisson Légumes à couscous Semoule ●●●●● Tomme grise Yaourt aromatisé ●●●●● Liégeois chocolat Salade de fruits frais	Soupe de légumes Feuilleté de saucisse ●●●●● Escalope de volaille sauce estragon Blé au bouillon Haricots plats en persillade ●●●●● Saint Paulin Yaourt nature ●●●●● Crème dessert vanille Fruit de saison
Goûters				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain, barre de chocolat Fromage blanc Jus de fruits		Barre bretonne Petits filous Sirop de fruit	Rocher pépites de chocolat Yaourt à boire 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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussas aux légumes Salade composée ●●●●● Œufs Florentine Pommes de terre vapeur ●●●●● Bûche de chèvre Yaourt aux fruits ●●●●● Fondant chocolat et crème anglaise Fruit de saison	Concombre à la menthe et fêta Macédoine de légumes au thon ●●●●● Saucisse de Francfort Duo de haricots Purée de patate douce ●●●●● Tomme blanche Yaourt aromatisé ●●●●● Donuts Litchis au jus	 Pas de cantine	Rosette, cornichons Carottes râpées ●●●●● Poulet rôti Blé aux légumes ●●●●● Samos Fromage blanc et coulis ●●●●● Poires au sirop sauce chocolat Compote	Quiche aux légumes Rillettes de sardine ●●●●● Pavé de lieu à la crème de légumes Chou-fleur braisé Riz ●●●●● Emmental Yaourt nature ●●●●● Crème dessert caramel Fruit de saison
Goûters				
BN aux fruits Petits filous Jus de fruits	Brioche confiture Fromage blanc Fruit de saison		Viennoiserie Lait Compote	Pain Fromage Jus de fruits

En gras : Maternelles

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

