



Semaine du 30/01 au 03/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>Salade printanière (Sarotte, céleri, maïs, vinaigrette)</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier (plat complet) 100%</p> <p>SV : Parmentier végétal (plat complet) </p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat[°]</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Pizza royale* (Jambon, mozzarella, champignon, edam, emmental)</p> <p>(* et SV : Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce navarin (Jus de veau, concentré tomate, macédoine, oignon, ciboulette, cerfeuil, laurier, estragon, persil)</p> <p>SV : Merlu sauce béarnaise </p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>Frites </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>Montcendre</p> <p>***</p> <p>Pomme</p> <p>Poire</p>	<p>1/2 pomelos + sucre</p> <p>Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>***</p> <p>Bœuf façon Goulash</p> <p>SV : Emincé végétal sauce aux oignons </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre 100%</p> <p>***</p> <p>Overnat</p> <p>Fromage frais p'tit cabray</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p>	<p>***CHANDELEUR***</p> <p>Chou rouge</p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de poisson blanc </p> <p>***</p> <p>Cordiale de légumes (carotte, haricot vert, céleri, oignon)</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Crêpe + sucre</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves</p> <p>Macédoine mayonnaise (Carotte, petit pois, h.vert, flageolet, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Gratin de brocoli cheddar mozzarella </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO 100% </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Banane</p>
<p>Palmiers glacés au sucre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Cake fondant fourré citron</p> <p>Lait</p> <p>Orange</p>	<p>Pain + pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Pain + confiture</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p> <p>Fromage blanc</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 06/02 au 10/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Salade napolé (Tortis 3 couleurs, maïs, tomate)</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce indienne (crème fraîche, curry)</p> <p>SV : Nuggets de blé </p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>Pommes noisette </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Concombre BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO tomatées </p> <p>***</p> <p>Riz 100%</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage frais saint-môret</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>Crudités aux Achards (Concombre, chou blanc, carotte bâtonnet)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* (* Saucisse de volaille)</p> <p>SV : Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>Haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat 100%</p>	<p>Salade iceberg (vinaigrette moutardée)</p> <p>Tomate (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce lyonnaise (oignon)</p> <p>SV : Haché au cabillaud </p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et de pommes de terre 100%</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Hollandette</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Liégeois saveur chocolat°</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Roulade de volaille° + cornichon</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes 80%</p> <p>Choux de Bruxelles 20%</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Banane</p> <p>Poire</p>
<p>Pomme</p>	<p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain</p>	<p>Liégeois saveur chocolat°</p>	<p>Poire</p>
<p>Goûters fourrés chocolat</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Pain + beurre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Pomme</p> <p>Yaourt</p>	<p>Fourrandise fourré fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 13/02 au 17/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne* + cornichon</p> <p>Cervelas de volaille° + cornichon</p> <p>SV : Tomate (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce brune (Fond brun, échalote, laurier, thym)</p> <p>SV : Merlu sauce aux poivrons (Tomate, basilic, fumet poisson, oignon, poivron, paprika)</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire </p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Pomme</p> <p>Orange</p>	<p>Crêpe à l'emmental 100% </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>SV : Colin d'Alaska napolitaine </p> <p>***</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Montcendre</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p> <p>Poire</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Concombre (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauce carbonara de porc* (* Sauce carbonara de volaille)</p> <p>SV : Œufs durs sauce ciboulette (Ciboulette, bouillon de légume, crème fraîche)</p> <p>***</p> <p>Torsades 100%</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre 100%</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Millefeuille 100% </p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Salade verte BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>Salade printanière (Carotte, céleri, maïs, vinaigrette)</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulghour</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé BIO </p> <p>Tome py</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille nappée caramel</p>
<p>Pain + barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Sirop grenadine</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Pomme</p>	<p>Pain + confiture</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Spéculoos</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme 100%</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 20/02 au 24/02/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves (vinaigrette moutardée)</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha (Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre 100%</p> <p>***</p> <p>Munster </p> <p>Fromage frais saint môtet</p> <p>***</p> <p>Orange</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade coleslaw (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>Salade Waldorf (Céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce charcutière (Moutarde, cornichon, jus de rôti, sel, poivre) (* Rôti de dinde)</p> <p>SV : Lasagnes au saumon (plat complet) </p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>Blettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>2 p'tits roulés fol épi</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>1/2 pomelos + sucre</p> <p>Tomate (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce paprika (Jus de veau, concentré tomate, laurier, paprika, thym)</p> <p>SV : Pané gourmand à la mozzarella </p> <p>***</p> <p>Ratatouille / blé 100%</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur vanille°</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Acras de morue 100% </p> <p>***</p> <p>Boulettes au bœuf sauce basquaise</p> <p>SV : Parmentier végétal (plat complet) </p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Salsifis</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Pomme</p>	<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>Chou blanc</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices </p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>Frites </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Muffin nature pépites chocolat 100% </p>
<p>Biscuits sportifs</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Pain + pâte à tartiner</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Gaufre au lait</p> <p>Poire</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Barre chocolat caramel Disco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Jus multifruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 27/02 au 03/03/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée 100% (plat complet)</p> <p>SV : Tortelloni au fromage (plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chou rouge</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR   sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>SV : Merlu sauce à l'aneth (Crème fraîche, fumet de poisson, aneth, jus de citron)</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>Pommes noisette </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Donut's 100% </p>	<p>Saucisson à l'ail* + cornichon</p> <p>Roulade de volaille° + cornichon</p> <p>SV : Pommes de terre bulgare ciboulette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce à l'orange (Jus d'orange, jus de veau, crème fraîche, pulco orange)</p> <p>VG : Emincé végétal sauce basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic)</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>Mélange racines (Carotte, céleri, navet jaune)</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Poire</p> <p>Banane</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Perles de légumes (Pâtes perles, tomate, maïs, petit pois, poivron)</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental  (beignets fromagers croustillants)</p> <p>***</p> <p>Duo de brocoli et chou-fleur</p> <p>Pommes de terre au jus et aux oignons</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>Salade iceberg (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauce au thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Torsades 100%</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>
Lacté saveur vanille				
<p>Madeline</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Pain + beurre</p> <p>Lait</p> <p>Orange</p>	<p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Pain + barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Gâteau fourré abricot</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisin 100%</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

