



04/12/2023

au

| LUNDI  | MARDI                       | MERCREDI                     | JEUDI  | VENDREDI                                 |
|--|-----------------------------|------------------------------|--|--|
|  |                             |                              | LE JOUR DU (végé)  |  |
| Salade des antilles et vinaigrette nature                            |                             |                              | Carottes râpées BIO assaisonnées                           |  |
| (jus de pamplemousse, moutarde, ananas,<br>salade iceberg, croûtons) |                             |                              |  | Chou blanc râpé mariné et dès de fromage |
| Pavé de merlu sauce citron   | Boules d'agneau sauce curry | Hachis parmentier BIO maison | Couscous végétarien BIO                                    | Rôti de bœuf BIO et jus                  |
|  |                             |                              | Végé   |  |
| Riz Bio créole   | Printanière de légumes      | ***                          | ***  | Haricots beurre                          |
|  | Cantal AOC Ago              | Camembert BIO                |  |  |
|  |                             |                              |  |  |
|  | Fruit de saison BIO         | Fruit de saison BIO          | mage blanc BIO et brisure de spéculoos et topping chocolat | Cake pépites chocolat maison             |
| Crème dessert vanille  |                             |                              |  |  |





11/12/2023

au

| LUNDI  | MARDI                            | MERCREDI   | JEUDI                           | VENDREDI                       |
|--|----------------------------------|--|---------------------------------|--------------------------------|
|  | LE JOUR DU (égé)                 |  |                                 |                                |
| Pomelos BIO et sucre                         |                                  | Coleslaw   | Céleri rémoulade BIO            |                                |
| Cordon bleu                                  | Chili sin carne et riz BIO pilaf | Carré de porc fumé au jus<br>*Rôti de dinde au jus<br>Moutarde (20%) | Sauté de veau BIO sauce marengo | Steak de colin sauce aurore    |
| Courgettes béchamel au chèvre                | ***                              | Lentilles au jus   | Carottes vichy BIO locales      | Semoule BIO aux petits légumes |
|  | Gouda                            |  |                                 | Coulommiers                    |
| Compote de pomme abricot BIO et petit beurre | Fruit de saison BIO              | Smoothie mangue vanille  | Eclair chocolat                 | Fruit de saison BIO            |





18/12/2023

au

|  | rearray                           |                              |   |  |
|--|-----------------------------------|------------------------------|---|--|
| LUNDI  | MARDI                             | MERCREDI                     | JEUDI                                     | VENDREDI   |
| LE JOUR DU (égé)   |                                   |                              | En cours de création                      |  |
| Radis et beurre  | Pizza au fromage                  |                              | <u>MENU FESTIF : NOEL</u>                 | Carottes râpées BIO assaisonnées et dès d'emmental |
|  |                                   |                              | Elem : Rillettes de saumon et citron      |  |
| Riz Bio à l'andalouse  Végé  (ail, courgettes, champignons, maïs, poivrons, épices douces, petits pois, oignons, paprika, riz) | Sauté de bœuf BIO sauce orientale | Burger de veau sauce bobotie | Pépites de volaille sauce noël            | Filet de lieu noir frais sauce crème               |
|  | Haricots verts ciboulette         | Spirales semi-complètes BIO  | Pommes pin                                | Purée de brocolis                                  |
|  |                                   | Brie BIO                     |   |  |
| Crème dessert caramel  | Fruit de saison                   | Fruit de saison BIO          | Moelleux chocolat frais et crème anglaise | Fruit de saison BIO                                |
|  |                                   |                              | (Chocolat de Noël)                        |  |





25/12/2023

au

| LUNDI | MARDI | MERCREDI           | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|--------------------|-------|----------|
|       |       | VACANCES SCOLAIRES |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       | _     | arma               |       |          |
|       |       | ermé               |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |
|       |       |                    |       |          |





01/01/2024

au

| ,     | rearray  |                                 |  |                                    |
|-------|--|---------------------------------|--|------------------------------------|
| LUNDI | MARDI  | MERCREDI                        | JEUDI  | VENDREDI                           |
|       | LE JOUR DU Vége                                      | VACANCES SCOLAIRES              |  |                                    |
|       | Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette<br>nature |                                 |  | Céleri rémoulade et dès de fromage |
|       | Boulgour aux légumes et haricots blancs au colombo   | Sauté de Bœuf BIO sauce marengo | Tartiflette aux lardons et au bleu<br>*Tartiflette à la dinde et au bleu | Colin poêlé                        |
|       | ***  | Purée de brocolis               | ***  | Petits pois à la paysanne          |
|       |  | Petit moulé nature              | Tomme BIO  |                                    |
|       | Crème dessert chocolat                               | Fruit de saison BIO             | Fruit de saison BIO  | Cake au citron maison              |







08/01/2024

au

| LUNDI  | MARDI                                     | MERCREDI                             | JEUDI                                | VENDREDI                                      |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| CONDI  | MEINDI                                    |                                      | JEODI                                | VENDREDI                                      |
|  |   | LE JOUR DU vegè                      |                                      |   |
|  | Pomelos et sucre                          | Carottes râpées assaisonnées locales | MENU FESTIF : LA GALETTE             | Salade de pommes de terre échalote            |
| Salade iceberg, dés de brebis et sauce salade<br>passion             |   |                                      |                                      |   |
| Hot dog (saucisse de francfort porc)<br>*Hot dog (knack de volaille) | Goulasch<br>(Sauté de bœuf BIO hongroise) | Dahl de lentilles et pois chiches    | Boulettes de boeuf BIO sauce bobotie | Poisson façon Fish and chips et sauce blanche |
| (Ketchup 50%, Mayonnaise 40%, Moutarde 10%)                          |   | Vegé                                 |                                      |   |
| Frites/Pommes rissolées  | Printanière de légumes                    | Semoule BIO                          | Petit pois très fins braisés         | Chou fleur béchamel et fromage râpé           |
|  |   |                                      | Munster AOC                          |   |
|  |   |                                      |                                      |   |
| Fruit de saison BIO  | Liégeois vanille                          | Smoothie mangue vanille              | Galette des rois                     | Fruit de saison BIO                           |
|  |   |                                      |                                      |   |





15/01/2024

au

|     | LUNDI  | MARDI                                   | MERCREDI                       | JEUDI                                 | VENDREDI   |
|-----|--|---|--------------------------------|---------------------------------------|--|
|     |  |   |                                |                                       | LE JOUR DU Vége  |
| Bio | Potage de légumes BIO  |   | Salade du chef et vinaigrette  | Taboulé                               |  |
|     |  | ***                                     |                                |                                       | Carottes râpées BIO locales assaisonnées et dès de fromage |
| Bo  | Sauté de porc BIO sauce olives<br>*Emincé de volaille aux olives | Filet de lieu noir frais sauce normande | Nuggets de volaille et ketchup | Rôti de boeuf BIO et sauce forestière | Pépinette à la basque                                      |
| Bio | Boulgour Bio aux petits légumes                                  | Riz pilaf BIO à la tomate               | Macaronis                      | Haricots verts à l'ail                | et fromage râpé  |
| Bio | Yaourt vanille BIO   | Pont l'évêque AOP                       | ***                            | ***                                   | ***  |
|     |  |   |                                |                                       |  |
|     |  | Fruit de saison BIO                     | Crème dessert vanille          | Fruit de saison BIO                   |  |
|     | ***  |   |                                |                                       | Eclair au chocolat   |





22/01/2024

au

| LUNDI                                | MARDI                                       | MERCREDI                     | JEUDI                                  | VENDREDI                              |  |
|--------------------------------------|---|------------------------------|--|---------------------------------------|--|
|                                      |   |                              | LE JOUR DU (égé)                       |                                       |  |
| Céleri rémoulade BIO                 |   |                              |  |                                       |  |
|                                      | Salade de mâche aux croûtons et vinaigrette | ***                          | ***                                    | Coleslaw BIO                          |  |
| Burger (haché) de veau sauce au miel | Saucisse fumée<br>*Saucisse de volaille     | Poisson façon Fish and chips | Pané de blé                            | Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne |  |
|                                      | Ketchup 80% / Moutarde 20%                  |                              | Végé                                   |                                       |  |
| Printanière de légumes               | Pommes rissolées                            | Coquillettes BIO             | Chou fleur et pommes de terre béchamel | Petits pois à la paysanne             |  |
|                                      |   |                              |  |                                       |  |
| Fromage frais aux fruits             |   | Cantal AOC/AOP &             | Emmental BIO                           |                                       |  |
|                                      | Liégeois chocolat                           | Fruit de saison BIO          | Fruit de saison BIO                    | Cake aux pépites de chocolat maison   |  |
|                                      |   |                              |  |                                       |  |





29/01/2024

au

| LUNDI  | MARDI                   | MERCREDI                        | JEUDI                                    | VENDREDI  |
|--|-------------------------|---------------------------------|--|---|
|  |                         |                                 | LE JOUR DU Végè                          |   |
| Salade harmonie et vinaigrette et dès de fromage |                         | Crêpes au fromage               | Carottes râpées assaisonnées BIO locales | Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette   |
| (Salade scarole et courgettes râpées)            |                         |                                 |  | mater : dès de fromage  |
| Blanquette de veau BIO                           | Bolognaise de bœuf BIO  | Boulettes d'agneau sauce tajine | Capelleti à la tomate                    | Filet de lieu noir frais sauce nantua   |
|  |                         |                                 | Vácá                                     | Corq veggie tomate  |
| Carottes vichy BIO                               | Penne 1/2 complètes BIO | Légumes couscous et semoule     | ***                                      | Boulgour BIO aux petits légumes   |
|  |                         |                                 |  | n in the second |
|  | Edam BIO 🔞              | ***                             | ***                                      |   |
| Semoule au lait                                  | Fruit de saison BIO     |                                 | Fruit de saison BIO                      | Crêpes moelleuses sucrées   |
|  |                         | Liégeois vanille                | Fruit de saison BIO                      | Confiture   |





05/02/2024

au

| LUNDI  | MARDI                                 | MERCREDI                          | JEUDI                           | VENDREDI  |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---|
| LE JOUR DU végè  |                                       |                                   |                                 |   |
| Betteraves vinaigrette BIO   | Salade coleslaw BIO                   |                                   | MENU FESTIF : NOUVEL AN LUNAIRE |   |
|  |                                       |                                   | Nems de légumes                 | Salade verte BIO à la mimolette et vinaigrette            |
| Semoule végétarien houmous BIO   | Pavé de merlu sauce blanquette        | Boulettes de agneau sauce bobotie | Emincé de bœuf laqué            | Cassoulet (Saucisse de Toulouse)<br>*Saucisse de volaille |
| (julienne de légumes, mélange colombo, oignons, tomates, ail, pois chiches, semoule) |                                       |                                   |                                 |   |
| Végé   | Riz créole BIO et julienne de légumes | Mélange aux 4 céréales BIO        | Poêlée de légumes asiatiques    | Garniture cassoulet                                       |
|  | Gouda                                 | Fraidou                           |                                 |   |
|  |                                       |                                   |                                 | ***   |
| Crème dessert chocolat   |                                       | Fruit de saison BIO               | Moelleux coco mandarine maison  |   |
|  | ***                                   |                                   | ;<br>***                        | Tarte abricotine  |





12/02/2024

au

| LUNDI                         | MARDI                             | MERCREDI                             | JEUDI                              | VENDREDI   |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--|
|                               |                                   | <b>VACANCES SCOLAIRES</b>            | LE JOUR DU végé                    |  |
|                               | MARDI GRAS                        | Pomelos BIO et sucre                 | Potage potiron BIO et fromage râpé | Carottes râpées assaisonnées BIO et dès de fromage |
| Colombo de poisson et riz     | Poulet rôti LR  Omelette BIO      | Calamars à la romaine et mayonnaise  | Macaronis à l'italienne            | Rôti de bœuf BIO et jus                            |
| ***                           | Haricots beurre à l'ail et persil | Epinards et pommes de terre béchamel | ***                                | Chou fleur BIO béchamel                            |
| St Paulin BIO                 | Fromage blanc et cassonade        |                                      | ***                                | ****   |
|                               | Beignet au chocolat               |                                      | Fruit de saison BIO                | Fruit de saison BIO                                |
| Coupelle de compote comme BIO |                                   | Crème dessert caramel                |                                    |  |





19/02/2024

au

| LUNDI  | MARDI                               | MERCREDI                              | JEUDI                             | VENDREDI  |
|--|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|---|
|  |                                     | <b>VACANCES SCOLAIRES</b>             | LE JOUR DU Végé                   |   |
|  | Salade verte et noix et vinaigrette |                                       |                                   | Potage velouté champignons BIO  et fromage râpé |
| Chipolatas<br>*Saucisse de volaille<br>(Ketchup 80% et Moutarde 20%) | Galette Tex Mex                     | Filet de lieu noir frais sauce aurore | Emincé de volaille BIO dijonnaise | Steak haché de cabillaud et sauce fraicheur     |
| Purée de pommes de terre BIO   | Lentilles au jus                    | Frites friteuse                       | Petits pois braisés fins          | Coquillettes BIO                                |
| Yaourt nature BIO et sucre   |                                     | Carré BIO                             | Fromage frais nature sucré        |   |
| Fruit de saison BIO  | Crème dessert vanille               | Fruit de saison BIO                   | Cake au citron maison             | Fruit de saison BIO                             |





26/02/2024

au

01/03/2024

| LUNDI  | MARDI                                    | MERCREDI   | JEUDI                           | VENDREDI  |
|--|--|--|---------------------------------|---|
|  |  |  | LE JOUR DU Végè                 |   |
|  |  | Salami et cornichons<br>*Roulade de volaille de cornichons |                                 |   |
| Salade verte BIO et vinaigrette                      | ***                                      | S/V:Œufs durs mayonnaise                                   |                                 | parottes râpées BIO LOCALES assaisonnées        |
| Blanquette de veau BIO                               | Axoa de bœuf (bœuf haché RAV)            | Emincé de dinde BIO sauce potiron orientale                | Omelette BIO                    | Calamars à la romaine                           |
|  |  |  |                                 | Ketchup 50%/Mayonnaise 50%                      |
| Navets et carottes à la crème                        | Riz BIO et brunoise de légumes du soleil | Boulgour BIO   | Haricots blancs BIO à la tomate | Chou fleur béchamel et pommes de terre<br>cubes |
|  | St Paulin BIO                            | Fromage blanc nature et copeaux de chocolat                | Tomme BIO                       |   |
| ***  |  |  |                                 |   |
| Moelleux au chocolat noir frais et crème<br>anglaise | Fruit de saison BIO                      |  | Fruit de saison BIO             | Flan nappé caramel                              |
|  |  | ***  |                                 |   |