

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 10
Fev

MARDI | 11
Fev

MERCREDI | 12
Fev

JEUDI | 13
Fev

VENDREDI | 14
Fev

DÉJEUNER

Pommes de terre au curry

Carottes râpées aux raisins

Salade composée
Bio aux noix

Potage de légumes

Cèleri rémoulade Bio
Plat Bio

Betterave vinaigrette

Salade verte

Gnocchis sauce cheddar

Cèleri rémoulade

Taboulé
semoule bio

Quenelles sauce tomate

Sauté de bœuf
aux carottes

Sauté de dinde
sauce crème

Sauté de dinde
sauce crème

Filet de colin au basilic

Pavé de colin sauce oseille

Omelette à l'emmental

Epinards à la crème

Carottes locales persillées

Haricots verts

Brocolis local

Riz de grand-mère
Plat Bio

Purée de pommes de terre

Penne semi complètes Bio

Blé Bio
Plat Bio

Cantal

Yaourt aromatisé

Saint-Nectaire

Petit Bio nature lait
Plat Bio

Camembert

Yaourt bio nature
Plat Bio

Fromage fondu à l'emmental

Carré de l'est Bio
Plat Bio

Fromage blanc

Clémentine Bio
Plat Bio

Compote pomme bio

Compote pomme poire
Plat Bio

Fian vanille caramel

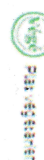
Banane ananas Bio coco
Plat Bio

Ile flottante

Cake aux poires

Duo d'agrumes

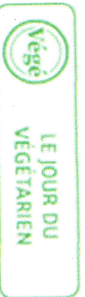
Pomme bicolore locale



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations.

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 03
Fev

MARDI | 04
Fev

MERCREDI | 05
Fev

JEUDI | 06
Fev

VENDREDI | 07
Fev

DÉJEUNER

Endives locales
vinaigrette



Œuf au nid

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Salade verte



Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Salade brésilienne Bio
Plat Bio

Plat Bio

Chou blanc vinaigrette Bio
Plat Bio

Plat Bio

Penne semi complètes au pistou
faitelle bio, fromage, ail, basilic, tomate

Plat Bio

Colin pané



Penne sauce tomate
végétarienne



Hachis de poisson Pascal



Crozziflette



Sauté de bœuf sauce tomates
poivrons



Crozziflette végé



Pané de blé
fromage épinards



Blé Bio
Plat Bio

Plat Bio

Chou-fleur persillés



Bûchette mi-chèvre

Petit Bio fruits lait entier
Plat Bio

Butternut Bio au gratin

Petits pois carottes

Penne semi complètes Bio

Riz de grand-mère
Plat Bio

Plat Bio

Edam

Saint-Nectaire



Bûchette mi-chèvre

Petit Bio fruits lait entier
Plat Bio

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Yaourt nature lait entier
Plat Bio

Brie Bio
Plat Bio

Cantal



Crêpe au sucre

Ananas Bio
Plat Bio

Mousse chocolat au lait

Salade de fruits Bio
Plat Bio

Compote pommes Bio
Plat Bio

Corbeille de fruits

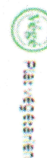
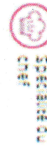
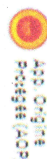


Smoothie banane Bio & fraise

Mousse chocolat au lait

Pomme golden Bio
Plat Bio

Liégeois vanille



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 10
Fev

MARDI | 11
Fev

MERCREDI | 12
Fev

JEUDI | 13
Fev

VENDREDI | 14
Fev

DÉJEUNER

Pommes de terre au curry

Carottes râpées aux raisins

Salade composée
Bio aux noix

Potage de légumes

Céleri rémoulade Bio
Plat Bio

Betterave vinaigrette

Salade verte

Céleri rémoulade

Taboulé
semoule bio

Quenelles sauce tomate

Sauté de bœuf
aux carottes

Gnocchis sauce cheddar

Sauté de dinde
sauce crème

Filet de colin au basilic

Epinards à la crème

Carottes locales persillées

Haricots verts

Brocolis local

Riz de grand-mère
Plat Bio

Purée de pommes de terre

Penne semi complètes Bio

Blé Bio
Plat Bio

Cantal

Yaourt aromatisé

Saint-Nectaire

Petit Bio nature lait
Plat Bio

Camembert

Yaourt bio nature
Plat Bio

Fromage fondu à l'emmental

Carré de l'est Bio
Plat Bio

Fromage blanc

Clémentine Bio
Plat Bio

Compote pomme bio

Compote pomme poire
Plat Bio

Flan vanille caramel

Banane ananas Bio coco
Plat Bio

Ile flottante

Cake aux poires

Duo d'agrumes

Pomme bicolore locale



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations.

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 27
Jan

MARDI | 28
Jan

MERCREDI | 29
Jan

DÉJEUNER

JEUDI | 30
Jan

VENDREDI | 31
Jan

Céleri rémoulade

Salade impériale Bio
Plat Bio

Salade verte

Chou chinois et pommes

Salade de riz Bio
Plat Bio

Potage chou-fleur

Duo de saucissons

Salade thai

Duo carottes et potiron

Ragoût mexicain au bœuf

Filet de colin
sauce ciboulette

Boulettes de veau
au jus à l'échalotte

Riz cantonnais

Nuggets de blé

Œufs brouillés
à la basquaise Bio

Poêlée de carottes et brocolis

Poireaux gratinés

Semoule Bio aux épices
Plat Bio

Gratin de choux-fleurs

Pommes vapeur locales

Coquillettes Bio
Plat Bio

Chop suey de légumes
champignon, carotte, cougette, poivrons tricolores, oignon, fève, haricots mungo

Penne

Saint-Paulin

Yaourt Bio local
Plat Bio

Saint-Paulin

Fromage blanc

Cantal

Emmental

Brie Bio
Plat Bio

Abondance AOP

Petit Bio nature lait
Plat Bio

Corbeille de fruits locaux
Fruits locaux et bio

Douceur lactée
aux framboises

Corbeille de fruits

Rocher coco

Crème dessert vanille Bio
Plat Bio

Salade de banane Bio

Gâteau au chocolat

Fromage blanc à la mangue

Smoothie banane & orange



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 06
Jan

MARDI | 07
Jan

MERCREDI | 08
Jan

JEUDI | 09
Jan

VENDREDI | 10
Jan

DÉJEUNER

Salade verte
locale au maïs



Potage de légumes frais



Salade verte vinaigrette

Penne Bio du soleil

penne bio

Chou rouge vinaigrette

Salade de riz Bio

Plat Bio

Carottes Bio râpées

Plat Bio

Endives locales vinaigrette



Taboulé

semoule bio

Gratin de pâtes
au potiron et brebis



Filet de colin sauce citron



Coquillettes à la bolognaise

boeuf, boudin noir, pâtes, pois chiche, sauce tomate

Sauté de boeuf
sauce moutarde



Sauté de porc au curry



Filet de colin au basilic



Poireaux en béchamel



Carottes persillées

Haricots verts à la provençale

Semoule Bio

Plat Bio

Boullgour pilaf Bio

boullgour bio

Riz de grand-mère

plat bio

Yaourt nature lait entier

Plat Bio

Brie

Cantal



Camembert

Yaourt aromatisé

Comté lait cru



Petit Bio nature lait

Plat Bio

Yaourt à la banane Bio

Plat Bio

Fruits de saison Bio

Clémentine Bio

Plat Bio

Chocolat liégeois

Poire Bio sauce chocolat

poire bio

Fromage blanc
crème de marrons

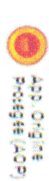
Compote pommes fraises Bio

Ananas Bio

Galette des rois

Corbeille de fruits locaux

Fruits locaux



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 13
Jan

MARDI | 14
Jan

MERCREDI | 15
Jan

JEUDI | 16
Jan

VENDREDI | 17
Jan

DÉJEUNER

Coleslaw

Betterave vinaigrette

Chou rouge aux pommes
locales

Tartinable radis

Salade verte emmental

Salade de riz Bio
Plat Bio

Salade verte Bio aux croûtons
Salade verte Bio

Dips de carottes
sauce aneth

Pomme de terre
sauce tartare

Poulet sauce suprême

Sauté de veau
sauce provençale

Steak haché

Riz à l'indienne

Colin pané

Choux fleurs au gratin Bio
Plat Bio

Petits pois carottes

Epinards à la crème

Coquillettes Bio
Plat Bio

Blé Bio
Plat Bio

Purée de pommes de terre

Camembert

Fromage blanc Bio
Plat Bio

Brie Bio
Plat Bio

Emmental

Saint-Nectaire

Petit Bio fruits lait entier
Plat Bio

Tomme de pays Bio
Plat Bio

Yaourt aromatisé

Yaourt nature lait entier
Plat Bio

Clémentine

Cake vanille

Gâteau au yaourt

Ananas au sirop

Compote pommes locales

Entremets caramel

Fromage blanc coulis de kiwi

Corbeille de fruits locaux
Fruits locaux Bio

Mousse chocolat au lait



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 20
Jan

MARDI | 21
Jan

MERCREDI | 22
Jan

JEUDI | 23
Jan

VENDREDI | 24
Jan

DÉJEUNER

Ceufs durs mayonnaise

Macédoine Bio mayonnaise

Carottes locales
râpées au maïs

Carottes râpées Bio
vinaigrette du terroir

Salade club
Feuille de chêne, jambon, emmental, tomate

Salade brie raisins Bio

Endives aux croûtons

Potage de potiron

Chou blanc vinaigrette Bio
Plat Bio

Blanquette de colin

Pizza napolitaine

Sauté de dinde
à l'estragon

Penne à la bolognaise

Omelette nature

Omelette Bio
Plat Bio

Haricots beurre en persillade

Blé Bio et brunoise de
légumes

Gratin de potiron

Semoule Bio
Plat Bio

Camembert

Yaourt aromatisé

Comté lait cru

Brie Bio
Plat Bio

Yaourt bio vanille
Plat Bio

Tomme de pays Bio
Plat Bio

Yaourt nature lait entier
Plat Bio

Pommes et kiwis locaux
Fruit bio local

Pomme Tatin
compote pomme, préparation à la pomme tatin,
spéculoos, Mousse

Pomme bicolore locale

Gâteau au chocolat

Compote pommes
bananes Bio

Corbeille de fruits locaux

Fromage blanc confiture fraise

Corbeille de fruits locaux
Fruits locaux

Mousse chocolat au lait



Produits locaux de Bio
Produit local

Produit végétarien
Bio Sans OGM
Produit local

Produit végétarien
Produit local
Produit local

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations.

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.