















Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
<p>Cordon bleu </p> <p>Pennes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tortilla végétale façon kebab (Tortilla de blé, Protéine de soja  , Champignon, salade, tomate, sauce menthe épices kebab)</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Poulet rôti </p> <p>sauce au curry</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw  Vinaigrette moutarde</p> <p>Parmentier au thon et purée de pommes de terre (pomme de terre )</p> <p>Fromage blanc  , caramel et muesli</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette moutarde Et dés de Mimolette</p> <p>Sauté de porc  sauce champignon crème S/p: Sauté de dinde </p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Cake au chocolat</p>
<p>* Brioche Fruit</p>	<p>* Baguette viennoise et confiture Lait nature</p>	<p>Madeleine Carre frais Jus d'orange</p>	<p>* Pain & fromage frais Saint Morêt Fruit</p>	<p>* Cookie Jus d'orange</p>

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge














Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Endives  Vinaigrette moutarde Et dés d'emmental	Végétarien Carottes râpées  Vinaigrette à l'huile de noix	Vendée Globe 	Céleri  rémoulade Et dés de cantal AOP 
	Steak de bœuf  sauce paprika et persil	Omelette nature 	Macaronis  semi complet sauce canard, haricots blancs, tomate	 Filet de poisson frais sauce crème
	Lentilles 	Pommes de terre vapeur	Pointe de brie	Purée de butternut
	Smoothie pomme banane	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Gâteau aux pommes	Fruit de saison 
	* Etoile fourrée chocolat Jus d'orange	Pain & confiture d'abricot Yaourt nature Jus d'orange	* Gaufre au sucre Fruit	* Pain et pâte à tartiner Compote

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
Soupe de légumes (carotte, poireau, pomme de terre, navet) et fromage fondu vache qui rit			Chou blanc  Et dés de gouda	
Saucisses de volaille type francfort	Pommes de terre et fromage type tartiflette	Sauté de dinde  sauce blanquette	Rôti de bœuf au jus	Filet de poisson sauce tomate, paprika, crème
Fusili  sauce tomate	Salade verte	Carottes 	Gratin de chou-fleur	Boulgour 
Fruit de saison 	Yaourt aromatisé framboise 	Carré		Fromage fondu vache qui rit 
	Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison 	Tarte flan pâtissier	Fruit de saison 
* Croissant Sirop de menthe	* Barre céréale Fruit	Pain & barre de chocolat Lait nature Purée de pommes	* Pain & Gouda Fruit	* Roulé framboise Purée pomme banane

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge















Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				Cuba 
Ravioli tofu basilic sauce végétale 	Panais rémoulade aux pommes Et dés d'emmental	Rôti de veau  sauce aux olives	Chou rouge  Vinaigrette moutarde Et dés de mimolette	Salade verte au maïs, chips tortilla et vinaigrette guacamole
Yaourt nature et sucre 	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Jambon blanc  S/P: jambon de dinde 	Ropa vieja (Emincé de poulet, riz, pois  chiche, poivrons, tomate concentrée)
Fruit de saison 	Purée de butternut	Camembert 	Coquillettes 	Flan de la calabaza (lait, œuf, lait concentré sucré, lait de coco, muscade, potiron)
* Etoile fourrée chocolat Jus d'orange	* Pain et beurre Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de raisin	* Pain au chocolat Lait nature	* Pain & Saint Moret fromage frais Fruit

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge

















Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
<p>Omelette </p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Fruit de saison </p> <p>* Madeleines Fromage blanc & sucre</p>	<p>Salade verte et radis rondelle <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Coquillettes  sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>* Barre de céréales Fruit</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce chasseur</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie </p> <p>Banane  et topping caramel</p> <p>Croissant Lait nature Fruit</p>	<p>Soupe potiron et noix</p> <p>Poisson frais sauce agrumes </p> <p>Chou-fleur béchamel </p> <p>Tarte au chocolat </p> <p>* Pain & pâte à tartiner Compote</p>	<p>Spaghetti  sauce bolognaise au bœuf</p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Fruit de saison </p> <p>* Pain & confiture de fraise Lait aromatisé</p>

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge














Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Cordon bleu 	Carottes râpées  <i>vinaigrette</i>		Soupe de légume (carotte, pomme de terre, poireau, navet) et fromage fondu vache qui rit	Feuilleté à l'emmental
Fondue poireaux	Emincé de saumon sauce citron	Poulet rôti  sauce 4 épices	Rôti de bœuf au jus	Couscous  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs 
Camembert 	Penne 	Frites	Haricots verts  à l'ail	
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature et sucre 	Fruit de saison 	Gâteau au caramel
* Pain au chocolat Fruit	* Pain & Gouda Sirop de grenadine	Muffin chocolat Yaourt nature et sucre fruit	* Pain & confiture Purée de pomme	* Biscuit petit beurre Yaourt à boire

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge
















Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		Repas de Noël	
Soupe de légumes (carotte, pomme de terre, poireau, navet) et éclats de châtaignes	Riz  sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges	Omelette 	Rillettes aux deux saumons et blinis	Salade coleslaw 
Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	Fromage frais rondelé 	Purée de potiron et butternut	Morceau de filet de dinde  Sauce crémée pomme	 Poisson frais sauce oseille
Boulgour 	Fruit de saison 	Brie 	Pomme pin	Lentilles corail au lait de coco
Yaourt aromatisé 		Fruit de saison 	Finger chocolat  noisette	Fromage blanc nature et sucre 
* Pain & barre de chocolat Lait nature	* Pain & Saint Moret fromage frais Compote	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de pomme	*Chausson aux pommes Fruit	*Cookie Fruit

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge














Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024 **Vacances Scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Poulet rôti  sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain & confiture d'abricot Lait chocolaté et fruit</p>	<p>Coquillettes semi-complètes  sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleines longues Fromage blanc & sucre Jus</p>	<p>NOEL</p>	<p>Rôti de bœuf sauce thym</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Point l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gaufre poudrée Jus multi-fruits Yaourt nature</p>	<p>Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle Et dés d'emmental </p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Beignet à la framboise </p> <p>Pain & pâte à tartiner Compote Sirop de menthe</p>



Appellation
d'origine protégée



Label rouge
















Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024 **Vacances Scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
<p>Carottes râpées  Agriculture Biologique vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>Riz  Agriculture Biologique sauce chili à l'égrené végétal  Agriculture Biologique</p> <p>Purée de pommes  Agriculture Biologique</p>	<p>Merguez au jus</p> <p>Semoule  Agriculture Biologique</p> <p>Fromage blanc et sucre  Agriculture Biologique</p> <p>Banane  Agriculture Biologique sauce au chocolat</p>		<p>Soupe de légumes (carotte, pomme de terre, poireau, navet)</p> <p>Steak haché de bœuf au jus  Agriculture Biologique</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Crème dessert saveur vanille  Agriculture Biologique</p>	<p>Filets de hoki  sauce curry</p> <p>Jardinière de légumes  Agriculture Biologique</p> <p>Fromage fondu vache qui rit  Agriculture Biologique</p> <p>Fruit  Agriculture Biologique</p>
<p>Pain au chocolat Jus d'orange Fromage blanc</p>	<p>Baguette viennoise Lait nature Purée de pomme banane</p>		<p>Pain & Gouda Yaourt nature Fruit</p>	<p>Muffin Fruit Lait au chocolat</p>



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien