



Menu

Du 06 au 10 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
	Salade Iceberg vinaigrette et croûtons Vinaigrette nature	Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes potage)	Carottes râpées BIO et Locales + Vinaigrette agrumes & Dés de mimolette Aide UE à destination des écoles	
Lasagnes bolognaise +20% de purée de patates douces	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Omelette au fromage BIO	Rôti de porc jus <i>* Rôti de dinde LR au jus</i>	Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
	Petits pois Pommes rissolées + barquette 50%	Mélange de légumes et haricots plats Blé BIO pilaf	Choux de Bruxelles et pommes de terre (barquette séparée)	Semoule safranée BIO Brunoise de légumes saveur
Gouda Bio	Yaourt aromatisé Bio Aide UE à destination des écoles			Vache qui rit BIO
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles		Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Galette à la frangipane LOCALE	Gélifié vanille



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable

*Substitution sans porc



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée

*** Aide UE à destination des écoles**



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

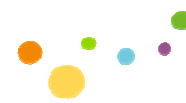
JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

		 Macédoine de légumes BIO et mayonnaise BIO		Salade Iceberg et croûtons Vinaigrette orientale
Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise (tomate, cornichon, moutarde) proposé le vendredi	 Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)	 Sauté de bœuf Bourguignon	 Pennes à l'andalouse (poivron, courgettes, champignons, maïs, petits pois, épices, paëlla) et fromage râpé	Cordon bleu
Lentilles au jus Poêlée de légumes	Carottes à l'ail Riz créole	 Ecrasé de pommes de terre Emincé de poireaux béchamel		
Cantal Aide UE à destination des écoles	Saint Paulin BIO Aide UE à destination des écoles		 Yaourt nature BIO et LOCAL + sucre Aide UE à destination des écoles	Yaourt aromatisé
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Fruit LOCAL	 Crèmeux à la mangue	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande d'origine Française
- * Aide UE à destination des écoles
- Spécialité du chef



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

	Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette à la pomme		 Carottes râpées BIO et Locales + Vinaigrette nature et dés d'emmental Aide UE à destination des écoles	 Potage de légumes BIO (carottes, poireaux, chou fleur, céleri, petit pois, haricots verts, navets)
 Boulettes de bœuf sauce normande (champignons, carottes et crème)	Bouchées de blé	 Emincé de poulet sauce hongroise (oignons, ail, champignons, piment doux, tomates)	 Coquillettes à la bolognaise RAV (plat durable) et emmental rapé	Moules sauce crème
Haricots beurre saveur soleil (oignon, basilic) Crozet (pâtes)	 Epinards Béchamel BIO Pommes de terre béchamel (barquettes séparées)	 Semoule Poêlées de légumes saveur soleil		Pommes de terre rissolées + barquette 50%
 Carré		 Camembert		 Yaourt aromatisé BIO à la vanille Aide UE à destination des écoles
 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert vanille	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	 Cake aux pepites de chocolat	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française





*Substitution sans porc




*** Aide UE à destination des écoles**






LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**



LE JOUR DU 



 Potage jardinier & emmental râpé			 Chou chinois vinaigrette caramel 	  Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
 Boulgour à l'indienne (tomate, poivron, petits pois, mélange tandoori, ail)	 Brandade de poisson Laitue iceberg & vinaigrette	 Sauté de veau sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)	    Yakimeshi au bœuf RAV (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz et œufs brouillés	Calamars à la romaine + citron
	Saint Nectaire  Aide UE à destination des écoles	Petits pois Farfalles Carré 	   Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé	  Yaourt nature BIO et LOCAL et sucre Aide UE à destination des écoles
Crème dessert au chocolat	Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Banane RUP		

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat ou produit "ESSENTIEL"

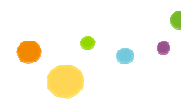
-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
- * Aide UE à destination des écoles**

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



Menu

Du 03 au 07 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

	Betteraves BIO + vinaigrette échalote		 Salade Iceberg vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Carottes râpées BIO et LOCALES + vinaigrette nature Aide UE à destination des écoles
Sauté bœuf Bourguignon (champignons, carottes, ail, oignon)	Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym) + emmental râpé	Merguez	Tartiflette lardons au bleu * Tartiflette dinde au bleu sans viande : 20 % de gratin de pommes de terre	 Cubes de colin pané & citron
Haricots beurre saveur jardin (échalote, ciboulette, tomate) pommes noisettes	Légumes tajine (carottes, courgettes, céleri, navets, pois chiches, poivron, cannelle cumin raisin et pruneau secs) Semoule	 	 Clafoutis à la myrtille	Riz BIO créole Salsifis persillés
Yaourt nature et sucre	Yaourt BIO aromatisé Aide UE à destination des écoles	 Fromage blanc BIO nature et sucre	 Flan chocolat	Crêpe moelleuse sucrée LOCALE
Crêpe moelleuse sucrée LOCALE	Fruit Local	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Flan chocolat	Crêpe moelleuse sucrée LOCALE

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Production locale
Viande racée
Spécialité du chef | Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française | Bleu blanc cœur
Pêche responsable
* Substitution sans porc | Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
* Aide UE à destination des écoles | Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée |
|---|---|--|--|--|



Menu

Du 10 au 14 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature</p>		<p> Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc)</p>	<p> Potage Dubarry</p>	
<p>Cappelletti sauce tomate + fromage râpé sans viande : 20% Farfalle</p>	<p> Nuggets de poisson</p>	<p> Chicken wings</p>	<p> Rôti de bœuf et jus</p>	<p>Viennoise de poulet</p>
	<p>Epinards béchamel BIO Tortis</p>	<p>Blé Pilaf Julienne de légumes saveur jardin (carottes, céleri, poireaux)</p>	<p>Petits pois BIO Pommes rissolées</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO Mélange de légumes haricots plats</p>
	<p>Saint Paulin BIO Aide UE à destination des écoles</p>			<p>Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles</p>
<p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Fruit BIO Aide UE à destination des écoles</p>	<p> Pana cotta chocolat</p>	<p> Cake vanille</p>	<p>Banane RUP</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable

*** Aide UE à destination des écoles**



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

	Endives en salade, vinaigrette échalote	Crêpe au fromage	 Carottes râpées BIO et Locales vinaigrette aux agrumes Aide UE à destination des écoles	
Escalope veau hachée au jus	Omelette au fromage BIO	 Parmentier de poisson polenta carottes (DURABLE) (colin et sardines) + purée pommes de terre 10%	Boulettes de veau au jus	Aiguillettes de colin panées
Chou fleur BIO béchamel au cheddar Pommes vapeur	Riz à la tomate Blettes à la milanaise (ciboulette, échalote, sauce tomate pizza)		Gratin de piperade et macaronis (poivron, sauce tomate, oignon) (emmental râpé) Attention barquette ensemble	Haricots verts BIO persillés Mélanges 4 céréales BIO
Emmental (bloc à découper) Aide UE à destination des écoles	Yaourt BIO aromatisé Aide UE à destination des écoles			Cantal Aide UE à destination des écoles
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles		Compote pomme banane BIO	 Moelleux coco mandarine	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles

- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Production locale
Viande racée
Spécialité du chef | Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française | Bleu blanc cœur
Pêche responsable
<p style="color: red; font-weight: bold;">* Aide UE à destination des écoles</p> | Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée | Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée |
|---|---|--|---|--|



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
	Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature	Rillettes de sardine	Potage velouté champignons Fromage râpé	Œufs durs BIO mayonnaise BIO
Sticks (batonnets) végétariens	Sauté de bœuf marenco (tomates, oignon, champignons)	Emincé de dinde à la sauge	Pennes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalote)	Lasagnes Bolognaise + 20% de purée de pommes de terre
Epinards béchamel curcuma curry Blé	Pommes rissolées Julienne de légumes	Semoule BIO Jeunes carottes		Yaourt nature BIO + sucre Aide UE à destination des écoles
Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles				
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert vanille	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Ananas BIO	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable

*** Aide UE à destination des écoles**



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

<p>Chou blanc BIO </p> <p>+ vinaigrette et dès de mimolette</p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Salade Iceberg et croûtons, vinaigrette échalote</p>	<p>Carottes râpées BIO et LOCALES </p> <p>+ vinaigrette ciboulette</p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Carottes râpées BIO et LOCALES </p> <p>+ vinaigrette ciboulette</p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge </p>
<p> Merlu sauce matelote</p>	<p> N</p> <p>Riz façon jambalaya (haricots rouge, oignon, ail, carottes cube, tomates concassées, poivron, paprika, cumin)</p>	<p> Steak colin sauce curry</p>	<p> Rôti de bœuf au jus</p>	<p> Purée de pommes de terre BIO Courgettes saveur colombo </p>
<p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois) Boulgour</p>	<p>Yaourt nature Bio et sucre </p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Brocolis béchamel Farfalles</p>	<p>Haricots beurre saveur soleil Blé BIO à la tomate </p>	<p>Saint Nectaire à découper</p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>
<p>Gélatifié au chocolat</p>	<p>Emmental BIO </p> <p>à découper</p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Fruit BIO </p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p>Yaourt aromatisé BIO </p>	<p>Fruit BIO </p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>

<p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p><i>* Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>
---	---	--	--	---