



Menu de la semaine 52 du 22 au 29 décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Férié	Taboulé 	Carotte rapée BIO  	Radis+beurre F	Velouté de carotte F 
Plat principal Sans porc Sans viande	* *	Mijoté de bœuf sauce provençale F  * Fricassé de poisson à la provençale	Petit salé Saucisse de volaille omelette aux herbes	Sauté de dinde au jus F  * Tarte salée	Filet de poisson panée * *
Accompagnement	*	Carottes fondantes F 	Lentilles	Haricots verts persillés	Tortis beurre + rapé
Produit laitier	* *	Yaourt Nature + sucre	Gouda	Fromage blanc aromatisé 	Camembert
Dessert	* *	 Fruit de saison BIO 	Ananas aux sirop	Clafoutis aux pommes F 	 Fruit de saison BIO 
Goûter	*	Sirop de grenadine Mini roulé chocolat Fruit de saison	Jus d'orange Pain + barre de chocolat Petit suisse + sucre	Lait nature Madeleine Fruit	



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





Menu de la semaine 1 du 1 au 5 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	* Férié	Betterave vgt M	Friand au fromage	Salade verte emmental crouton F M	Concombre BIO M
Plat principal Sans porc Sans viande	* *	Fricassé d'agneau F M * Stek v égé	Haut de cuisse roti * Filet de hoki sauce aneth	Cannellonis de bœuf * Raviolis de légumes	Filet de lieu sauce citron * *
Accompagnement	*	Courgettes sautées BIO M	Brocoli + PDT BIO	*	Purée de carotte M
Produit laitier	* *	Tome blanche	Fromage blanc + sucre	Kiri	Yaourt aromatisé
Dessert	* *	Fruit de saison L	Fruit de saison BIO L	Pomme au four BIO M L	Semoule au lait maison M
Goûter	*	Jus de pomme Palmito Yaourt nature + sucre	Lait nature Croissant Compote de pomme	Petit suisse aromatisé Petit écoliers Fruit	



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local


Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

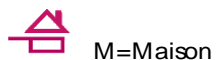




Menu de la semaine 2 du 8 au 12 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Galette des Rois	Vendredi
Entrée	Velouté de légume frais 🏠	Salade pâte 🏠	Salade crouton à l'ail	Mousse de Foie cornichon Terrine de poisson mayonnaise	Salade verte
Plat principal Sans porc Sans viande	Saucisse de toulouse	Filet de lieu sauce aux herbes	Œuf cocotte	Rôti de veau sauce normande F 🏠	Parmentier de la mer 🏠
	Saucisse de volaille	*	*	*	*
	Boulette végétal	*	*	Steak vegetal sauce normande	*
Accompagnement	Haricot blanc à la tomate	Julienne de légumes frais	Epinard et pdt	Courgette beurre	*
Produit laitier	Camembert BIO 🍏	Cantal	Brie	Yaourt nature BIO + sucre 🍏	Petit moulé
Dessert	Fruit de saison 📍	Salade de fruit frais 🏠	Fruit de saison 📍	Galette des rois 🏠	Gélifié vanille
Goûter	Jus de pomme Pain Vache qui rit	Lait nature Biscuit LU au thé Fruit	Jus d'orange Pain + pâte à tartiner Yaourt aromatisé	Lait chocolat Madeleine Pate de fruit	Sirop d'orange Pain + barre de chocolat Petit suisse + sucre








 Toutes nos viandes sont d'origine française




*Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*



Menu de la semaine 3 du 15 au 19 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux rapée vinaigrette BIO  	Brocolis vgt 	Salade mexicaine(haricot rouge,maïs,poivron) 	Rillette de poisson	Sardines
Plat principal Sans porc Sans viande	Pilon de poulet rôti *	Steak haché de bœuf *	Pizza végétarienne (Tomate, poivron, oignon, mozzarella) BIO 	Rôti de bœuf sauce au poivre F 	Médaille de poisson sauce basilic 
	Paupiette de poisson	Steak fromager	*	Boulette de lentillesauce poivre	*
Accompagnement	Haricot vert à échalottes 	Pomme roastie	Salade verte	Riz aux légumes	Brunoise de légumes
Produit laitier	Emmental	Petit suisse + sucre	Mimolette	Yaourt nature BIO + sucre 	Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Crème chocolat	Fruit de saison 	Gateau de semoule
Goûter	Yaour nature + sucre Pain + confiture Compote	Lait nature Petit beurre LU Pate de fruit	Jus de pomme Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Sirop de menthe Pain d'épice Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé Pain + pâte à tartiner Fruit

 Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison





L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





Menu de la semaine 4 du 22 au 26 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis +beurre	Betterave vgt	Batonnet de carotte+mayonnaise BIO  	Velouté de courgette BIO 	Œuf dur +mayo
Plat principal Sans porc Sans viande	Fricasé de volaille à la moutarde à l'ancienne F  *	Parmentier de bœuf carotte F  *	Navarin d'agneau F  *	Viande choucroute(saucisse, saucisson à l'ail, porc poitrine)  *	Filet de julienne à la provençale  *
	Fricassé de poisson à la crème 	Flan de carotte et pomme de terre (œuf) 	Steak fromager	Poisson choucroute(saumon/colin/crème)	*
Accompagnement	Flageolet au thym	*	Haricot plat persillé	Choux choucroute/pdt F	Purée de pois cassé 
Produit laitier	Yaourt aux fruit	Vache qui rit	Saint Nectaire	Petit suisse	Cantal
Dessert	Poire au sirop cannelle	Fruit BIO 	Cake marbré 	Fruit 	Fruit BIO 
Golter	Compote de pomme Petit pain viennois Petit suisse aromatisé	Lait nature mini roulé fraise Pâte de fruit	Sirop de grenadine Pain au chocolat Fruit	Jus de pomme Petit beurre LU Yaourt aromatisé	Jus d'orange Pain Vache qui rit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





Menu de la semaine 5 du 29 janvier au 2 février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Méli mélo de carotte et céleri F	Salade blé BIO 	Salami cornichon Terrine de poisson	Salade d'endive aux noix F
Plat principal Sans porc Sans viande	Escalope de veau sauce forestière * Filet de poisson sc aurore	Jambon blanc label rouge Jambon de dinde Quiche au thon	Faux filet au jus F * Saumon vapeur	Œuf au plat * Purée de pomme de terre BIO	Poisson pané * Riz à la tomate
Accompagnement	Courgette sautée BIO	Coquille BIO + gruyère	Ratatouille fraîche	Purée de pomme de terre BIO	Riz à la tomate
Produit laitier	Yaourt Nature + sucre	Gouda	Fromage blanc + sucre	Emmental	Buche de chèvre
Dessert	Fruit	Gélifié vanille	Fruit de saison	Compote pomme poire maison F	Fruit BIO
Goûter	Sirop de menthe Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Lait nature Madeleine Pâte de fruit	Jus de pomme Pain Kiri	Yaourt aromatisé Palmito Fruit	Sirop d'orange Pain + confiture Petit suisse + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison

















L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





Menu de la semaine 6 du 5 au 9 février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade BIO  	Taboulé	Choux blanc rapée et noix F 	Potage cultivateur F 	Radis +beurre F
Plat principal Sans porc Sans viande	Estoufado de bœuf F  * Estoufado de poisson 	Parmentier de poisson aux petit légume *  *	Cuisse de poulet sc tomate *  Boulettes végé sauce tomate	Quiche de courge et de pdt(œuf) F  * *	Filet de lieu sc brunoise  * *
Accompagnement	Carotte bio/pdt vapeur 	*	Haricot rouge	*	Penne beurre
Produit laitier	Tomme blanche	Faiselle	Cantal	Yaourt aromatisé	Camembert BIO 
Dessert	Salade d'agrumes	Fruit de saison BIO 	Pomme au caramel BIO	Fruit de saison BIO	Entremet citron 
Goûter	Jus de pomme Pain Samos	Sirop de citron Petit écolier Yaourt aromatisé	Lait nature Pain + barre de chocolat Compote de pomme	Petit suisse nature + sucre Pain d'épice Pâte de fruit	Jus d'orange Pain + confiture Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





Menu de la semaine 7 du 12 au 16 février 2018

	Lundi	Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Champignon à la grecque	Choux rouge rapée vgt BIO	Velouté de potiron fromage et crouton	Salade de tomate et fève BIO	Endive vgt
Plat principal Sans porc Sans viande	Sauté de dinde aux oignons	Cheese burger	Tartiflette (pomme de terre bio, oignon, lardon, robluchon)	Roti de veau aux herbes	Filet de hoki aux baie rose
	* Omelette fromage	* Fish burger	Gratin de pdt (pomme de terre bio, oignon, robluchon) Gratin de pdt (pomme de terre bio, oignon, robluchon)	* Nuggets de poisson	* *
Accompagnement	Brocolis fleurette	Frite	*	Petit pois carotte	Julienne de légume
Produit laitier	Fromage blanc	St Moret	Tome de Pyrénées	Carré de l'est	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre	Fruit de saison Bio	Crème praliné	Pomme au four BIO
Goûter	Sirop de grenadine Petit pain viennois Compote de pomme	Lait chocolaté Biscuit thé LU Pâte de fruit	Jus d'orange Viennoiserie Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre Mini roulé chocolaté Fruit	Sirop de menthe Pain + Barre de chocolat Petit suisse nature + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

