



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

SEMAINE du 4-janv.-21

A 8-janv.-21

LUNDI

04-janv

MARDI

05-janv

MERCREDI

06-janv

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

JEUDI

07-janv

VENDREDI

08-janv

Betteraves vinaigrette	Endives au bleu	Salade de pâtes au thon	Concombres ciboulette	Potage de légumes
Rôti de porc jus aux herbes	Rôti de dinde au romarin	Estouffade de bœuf aux champignons	Omelette Bio nature	Filet de colin
Haricots coco	Gratin de brocolis	Haricots verts Bio	Röstis	Piperade et papillons
Emmental Bio	Yaourt aux fruits panachés	Cantal AOP	Coulommiers Bio	Fromage blanc sucré
Compote de pommes Bio	Galette des Rois	Fruit de saison Bio	Poire au coulis de fruits rouges	Fruit de saison Bio
GOÛTERS				
Yaourt aromatisé Jus d'orange Galette bretonnes x2	Célibié chocolat Compote pomme pêche Génoise fraise	Fromage blanc Jus de pomme Pain + barre de chocolat	Lait nature Fruit de saison Fourré aux pommes	Flan vanille Compote de pommes Madeleine

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

LUNDI

11-janv

Rillettes + cornichons
Filet de cabillaud sauce hollandaise
Chou fleur persillé
Bûche du Pilat
Bio Crème dessert chocolat

SEMAINE du MARDI

12-janv

Potage poireaux pommes de terre
Rôti de bœuf jus au thym
Semoule Bio
<u>Mimolette</u>
Fruit de saison Bio

11-janv.-21 MERCREDI

13-janv

Radis + beurre
Boules d'agneau au curry
Duo de carottes
<u>Gouda Bio</u>
Far breton

A

15-janv.-21 JEUDI

14-janv

Carottes vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique
Filet de poisson pané citron
Petits pois aux grelots
<u>Petit Louis</u>
Ananas au sirop

VENDREDI

15-janv

MENU OVO-LACTO-

Salade verte mimosa
Tarte chèvre, tomate, basilic
Velouté fruit
Fruit de saison Bio

GOÛTERS

Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Petits beurres x2

Fromage blanc sucré
Compote de poire
Palmitos x2

Petit suisse sucré
Fruit de saison
Pompon cacao

Petit suisse aromatisé
Compote pomme framboise
Chouquettes x 3

Lait nature
Compote
Pain /confiture

LÉGENDE



Label Rouge



Plat végétarien



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN
LUNDI 18-janv
MARDI 19-janv
MERCREDI 20-janv
JEUDI 21-janv
VENREDI 22-janv

 Œuf dur mayonnaise 	Feuilleté au fromage	Velouté de potiron 	Salade djembé (Salade verte, maïs, avocat)	Pâté de campagne cornichons
 Tortillas (Œufs, pommes de terre, oignons)	Filet de merlu sauce orientale (Coriandre, olives, paprika, ail)	Sauté de veau marengo 	Poulet yassa (Poulet, oignons, citron, olives, moutarde)	Filet de lieu sauce oseille
 Saint Nectaire AOP 	Poêlée de légumes	Tortis 	Riz Bio 	Haricots plats
 Fruit de saison	Fromage blanc Bio nature + sucre 	Brie Bio 	Fol épi	Croûte noire
GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS
Lait nature Compote berlingot Céréales	Gélatifé vanille Jus d'orange Pain / confiture	Fromage blanc sucré Fruit de saison Fourré chocolat	Mousse au chocolat Jus de pomme Petits beurres x2	Yaourt aux fruits Fruit de saison Moelleux fourré myrtilles

LÉGENDE

Label Rouge	Viande bovine française	Agriculture Biologique Europe	Viande de porc français	Appellation d'Origine Protégée
Agriculture raisonnée	Bleu Blanc Cœur	Plat végétarien	Pêche responsable	La coopérative Bio d'Ile de France



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

SEMAINE du 25-janv.-21 A 29-janv.-21

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

25-janv

26-janv

27-janv

28-janv

29-janv

Salade de mâche aux croûtons	Radis crème ciboulette	Velouté de carottes Bio	Endives aux dés de fromage	Avocat mayonnaise
Saucisse fumée	Cari de dinde à la réunionnaise	Pané sarrasin lentilles sauce tomate	Blanquette de saumon	Rôti de bœuf sauce échalote
Lentilles Bio	Haricots rouges et riz blanc Bio	Courgettes	Purée de potiron	Ratatouille et blé
Tomme blanche	Petit suisse aromatisé Bio	Carré Liguell	Yaourt brassé aux fruits mixés	<u>Fourme d'Ambert AOP</u>
Pomme cuite sauce caramel	Salade mangue pomme	Compote pomme poire	Fruit de saison Bio	Tarte Bourdaloue
GOÛTERS				
Gélatifé vanille Fruit de saison Pain / confiture	Lait nature Compote de pomme Brioche	Yaourt nature Jus d'orange Gaufre liégeoise	Fromage blanc aux fruits Jus multifruits Gâteau fourré abricot	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Génoise chocolat

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine
française



Agriculture Biologique
Europe



Viande de porc
français



Appellation d'Origine
Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

LUNDI

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

01-févr

 Salade d'agrumes
(Mandarine, pamplemousse)

 Croq fromage

 Carottes Bio sautées

 Petit suisse fruité Bio


 Crêpe au chocolat

SEMAINE du

1-févr.-21

A

5-févr.-21

MARDI

02-févr

Céleri mayonnaise


Sauté de veau sauce paprika


Petits pois

Carré frais

Compote pomme cassis


MERCREDI

03-févr

Quiche lorraine

Escalope de poulet sauce suprême


Printanière de légumes

Livarot AOP


Fruit de saison

JEUDI

04-févr

Salade verte, jambon de dinde, olives noires


Merlu sauce oseille


Macaroni

Gouda Bio


Pêche aux amandes

VENDREDI

05-févr

Velouté de brocolis au cantadou

Rôti de porc sauce échalotes


Haricots verts persillés


Camembert Bio


Fruit de saison Bio


GOÛTERS

Lait nature
Fruit de saison
Pain /confiture

Flan vanille
Jus multifruits
Fourré fraise

Fromage blanc sucré
Compote de pomme coing
Barre marbrée

Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Petits beurres x 2

Yaourt aromatisé
Compote de pomme framboise
Pain au lait

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



La coopérative Bio d'Ile de France



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE	SEMAINE du	8-févr.-21	A	12-févr.-21	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOUVEL AN CHINOIS	JEUDI	VENDREDI
08-févr	09-févr	10-févr	11-févr	12-févr	
Cœur de palmier artichaut vinaigrette	Salade de courgettes bulgares	Carottes Bio râpées	Salade chinoise (Salade verte, chou chinois, soja, tomates et carottes)	Potage de pois chiche et coriandre	
Colin sauce moqueca (Tomates, oignons rouges, persil, lait de coco)	Steak de soja végétal et sauce tomate basilic	Moules sauce poulette (Crème, oignons, persil)	Sauté de bœuf chinois	Escalope hachée de veau sauce champignons	
Brocolis et riz Bio safrané	Penne	Frites	Nouilles sautées	Poêlée champêtre	
Saint Nectaire AOP	Edam Bio	Fol épi	Petit suisse sucré	Fromage blanc Bio nature + sucre	
Fruit de saison	Compote tous fruits	Fruit de saison Bio	Litchi	Paris Brest	
GOÛTERS					
Lait chocolat Compote pomme banane Baguette viennoise	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Palmitos x 2	Fromage blanc sucré Jus de pomme Pain et pâte à tartiner	Lait nature Compote pomme pruneau Pain au chocolat	Gélatifé vanille Fruit de saison Petits beurre x 2	

LÉGENDE

Label Rouge	Plat végétarien	Haute valeur environnementale	Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable	Agriculture Biologique Europe	Viande bovine française	Agriculture raisonnée



VACANCES SCOLAIRE

LUNDI

SEMAINE du MARDI

15-févr.-21

A

19-févr.-21

JEUDI

VENDREDI

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

15-févr	16-févr	17-févr	18-févr	19-févr
Salade verte au <u>gouda Bio</u>	Concombres vinaigrette	Salade Ésaü (Lentilles)	Endives au miel	Potage St Germain (Pois cassés)
Tartiflette végétarienne aux champignons	Escalope de poulet sauce camembert	Rôti de bœuf sauce chasseur	Filet de cabillaud à la crème	Cordon bleu de dinde
	Chou fleur sautés	Gratin de courgettes	Semoule Bio	Duo de carottes
Yaourt nature Bio + sucre	Petit Suisse sucré Bio	<u>Rouy</u>	<u>Cantal AOP</u>	Carré de l'est
Fruit de saison	Pomme cuite sauce chocolat	Fruit de saison Bio	Ile flottante	Millefeuille
Crème praliné Compote de poire Sablés du Nord x 2	Gélifié vanille Fruit de saison Palmitos x 2	GOÛTERS Yaourt sucré Jus de pomme Pain et barre de chocolat		Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Muffin vanille pépites de chocolat
				Petit suisse sucré Jus d'orange Madeleines

LÉGENDE

Label Rouge	Viande bovine française	Agriculture Biologique Europe	Viande de porc français	Appellation d'Origine Protégée
Agriculture raisonnée	Bleu Blanc Cœur	Plat végétarien	Pêche responsable	La coopérative Bio d'Ile de France



LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES
SCOLAIRE

SEMAINE du **22-févr.-21** A **26-févr.-21**

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

22-févr	23-févr	24-févr	25-févr	26-févr
Betteraves Bio vinaigrette moutarde à l'ancienne	Iceberg Bio et croûtons	Pizza au fromage	Avocat vinaigrette	Velouté de légumes verts
Paella au poulet	Flan provençal à la mozzarella	Sauté de bœuf au duo de carottes	Jambon blanc	Mârée fraîche sauce beurre blanc
Riz Bio à paella	Fromage blanc nature Bio + sucre	Purée de patate douce	Gratin dauphinois	Haricots beurres persillés
Petit suisse aromatisé	Fondant chocolat	Munster AOP	Fournols	Babybel Bio
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Entremet saveur crème brûlée	Semoule au lait
GOÛTERS				
Gélatifé chocolat Jus multifruits Croissant	Lait nature Fruit de saison Pain et confiture	Yaourt aromatisé Jus de pomme Baguette viennoise	Petit suisse sucré Compote pomme mirabelle Petits beurres x 2	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Galette bretonnes x 2

LÉGENDE

Label Rouge	Viande bovine française	Agriculture Biologique Europe	Viande de porc français	Appellation d'Origine Protégée
Agriculture raisonnée	Bleu Blanc Cœur	Plat végétarien	Pêche responsable	Recette du Chef



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

LUNDI

01-mars

Rosette cornichons
Bolognaise
Spaghetti Bio
Yaourt sucré Bio
Fruit de saison

Lait nature
Compote pomme abricot
Génoise chocolat

SEMAINE du
MARDI

02-mars

Macédoine mayonnaise
Rôti de veau au jus
Fondue de poireaux pommes de terre à la crème
<u>Emmental Bio</u>
Éclair au chocolat

Yaourt aromatisé
Jus de pomme
Rocher coco nappé chocolat

1-mars-21
MERCREDI

03-mars

Concombres au vinaigre de framboise
Saumon sauce citron
Poêlée de brocolis (Brocolis, champignons et tomates)
Tomme blanche
Fromage blanc et crème de marrons

GOÛTERS

Petit suisse sucré
Fruit de saison
Madeleine

A
5-mars-21
JEUDI

04-mars

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

Terrine de légumes sauce cocktail
Paella végétarienne (Riz Bio, poivrons Bio, petits pois, tomates, cœur d'artichaut)
<u>Vache qui rit</u>
Fruit de saison Bio

Lait chocolat
Compote de poire
Chouquettes

VENDREDI

05-mars

Haricots verts Bio et maïs en salade
Filet de poulet au jus
Röstis
<u>Pont l'évêque AOP</u>
Ananas au sirop

Yaourt sucré
Jus d'orange
Palmitos x 2

LÉGENDE

Label Rouge	Viande bovine française	Agriculture Biologique Europe	Viande de porc français	Appellation d'Origine Protégée
Agriculture raisonnée	Bleu Blanc Cœur	Plat végétarien	Pêche responsable	