



# LE MENU DE LA SEMAINE



SCOLAIRE

SEMAINE du 3-janv.-22 A

7-janv.-22

LUNDI

03-janv

MARDI

04-janv

MERCREDI

05-janv

JEUDI

06-janv

VENDREDI

07-janv

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

<p>Betteraves vinaigrette Bio </p>	<p>Concombres ciboulette </p>	<p>Salade de pâtes au thon </p>	<p>Endives HVE au bleu </p>	<p>Potage de légumes </p>
<p>Rôti de porc jus aux herbes </p>	<p>Omelette Bio nature BBC </p>	<p>Rôti de dinde au romarin </p>	<p>Carbonade de bœuf </p>	<p>Filet de colin </p>
<p>Haricots coco </p>	<p>Potatoes </p>	<p>Gratin de brocolis </p>	<p>Haricots verts Bio </p>	<p>Piperade et papillons </p>
<p><u>Emmental Bio</u> </p>	<p>Coulommiers Bio </p>	<p><u>Cantal AOP</u> </p>	<p>Yaourt aux fruits panachés </p>	<p>Fromage blanc sucré </p>
<p>Compote de pommes Bio </p>	<p>Pêche au coulis de fruits rouges </p>	<p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Galette des Rois </p>	<p>Fruit de saison Bio </p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange Gallettes bretonnes x2</p>	<p>Lait nature Fruit de saison Fourré aux pommes</p>	<p>Suisse nature + sucre Jus de pomme Pain + barre de chocolat</p>	<p>Lait chocolat Fruit Mini-roulé fraise</p>	<p>Flan vanille Compote de pommes Pain + miel</p>

## LÉGENDE

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SCOLAIRE**

**LUNDI**

10-janv

**SEMAINE du**  
**MARDI**

11-janv

**10-janv.-22**  
**MERCREDI**

12-janv

**A**

**14-janv.-22**  
**JEUDI**

13-janv

**VENDREDI**

MENU OVO-LACTO-

14-janv

Rillettes + cornichons	Chou blanc vinaigrette au vinaigre balsamique	Radis + beurre	Potage poireaux pommes de terre	Œuf durs BBC mayonnaise
Filet de cabillaud sauce hollandaise	Rôti de bœuf jus au thym	Boules d'agneau au curry	Filet de poisson pané citron	Tarte chèvre, tomate, basilic + salade verte
Chou fleur persillé et pommes de terre	Semoule Bio	Carottes HVE	Petits pois aux grelots	Velouté fruit
Bûche du Pilat	Mimolette	Gouda Bio	Petit Louis	Fruit de saison Bio
Bio Crème dessert chocolat	Fruit de saison Bio	Far breton	Ananas au sirop	
<b>GOÛTERS</b>				
Yaourt aromatisé Fruit de saison Petits beures x2	Lait chocolat Compote de poire Palmitos x2	Petit suisse sucré Fruit de saison Pain + confiture	Petit suisse aromatisé Compote pomme framboise Chouquettes x 3	Lait nature Compote Pain vache qui rit

## LÉGENDE



Label Rouge



Plat végétarien



Haute valeur  
environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Pêche responsable



Agriculture Biologique  
Europe



Viande bovine  
française



Agriculture raisonnée



**SCOLAIRE**

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

**LUNDI**

SEMAINE du

**MARDI**

17-janv.-22

**MERCREDI**

A

21-janv.-22

**JEUDI**

**VENDREDI**

17-janv

18-janv










19-janv

20-janv

21-janv

 Carottes	 Feuilleté au fromage	 Velouté de potiron	 Salade verte Bio  Tartiflette  Fromage blanc Bio nature + sucre  Salade de fruits 	 Pâté de campagne cornichons
 Steak soja tomate basilic sauce tomate	 Filet de merlu sauce orientale (Coriandre, olives, paprika, ail)	 Sauté de veau marengo		 Filet de lieu sauce oseille
 Courgettes et riz	 Poêlée de légumes	 Tortis Bio		 Haricots plats
 Saint Nectaire AOP	 Emmental	 Brie		 <u>Croûte noire</u>
 Fruit de saison	 Fruit de saison Bio	 Crème dessert caramel		 Tarte normande pur beurre
<b>GOÛTERS</b>				
 Lait nature Compote berlingot Céréales	 Gélatiné vanille Jus d'orange Pain / confiture	 Fromage blanc sucré Fruit de saison Fourré chocolat	 Mousse au chocolat Jus de pomme Petits beurres x2	 Lait au chocolat Fruit de saison Pain + beurre

## 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

24-janv

Salade de mâche  
aux croûtons

Saucisse de Toulouse

Lentilles Bio

Tomme blanche

Pomme cuite  
sauce caramel

Gélatine vanille  
Fruit de saison  
Pain / confiture

SEMAINE du

MARDI

25-janv

Radis crème ciboulette

Cari de dinde à la  
réunionnaise

Haricots rouges et riz blanc  
Bio

Petit suisse aromatisé Bio

Fruit de saison HVE

Lait chocolat  
Compote de pomme  
Brioche

24-janv.-22

MERCREDI

26-janv

Velouté de carottes HVE

Tortillas  
(Œufs, pommes de terre, oignons)  
+ salade verte

Carré Ligueil

Compote pomme poire

GOÛTERS

LÉGENDE

A

28-janv.-22

JEUDI

27-janv

Endives aux dés de fromage

Filet de cabillaud sauce  
citron

Ratatouille et blé

Yaourt brassé aux fruits  
mixés

Fruit de saison Bio

Petit suisse aromatisé  
Jus multifruits  
Gâteau fourré abricot

VENDREDI

28-janv

Avocat mayonnaise

Pot-au-feu

Légumes pot-au-feu

Fourme d'Ambert AOP

Tarte Bourdaloue

Lait nature  
Fruit de saison  
Pain + chocolat noir



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



Haute valeur  
environnementale