



**SCOLAIRE**

SEMAINE du **31-janv.-22** A **4-févr.-22**

**LUNDI**

31-janv

Céleri mayonnaise

Rôti de porc jus au thym

Petits pois

Carré frais

Banane Bio

Petit suisse aromatisé  
Jus multifruits  
Fourré fraise

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

**MARDI**

01-févr

Salade d'agrumes  
(Salade verte, mandarine, pamplemousse)

Croq fromage

Carottes Bio sautées

Gouda Bio

Crêpe au chocolat

Lait nature  
Fruit de saison  
Pain /confiture

**CHANDELEUR**

**MERCREDI**

02-févr

Quiche lorraine

Escalope de poulet sauce suprême

Haricots verts persillés

Livarot AOP

Fruit de saison HVE

Fromage blanc nature + sucre  
Compote de pomme coing  
Pain + chocolat noir

**JEUDI**

**NOUVEL AN CHINOIS**

03-févr

Salade chinoise  
(Chou chinois, carottes, soja, ananas)

Bœuf sauté sauce chinoise

Riz Bio cantonais

Petit suisse fruité Bio

Litchis et ananas au sirop

Flan vanille  
Fruit de saison  
Petits beurrés x 2

**VENDREDI**

04-févr

Velouté de brocolis au mascarpone

Saumon sauce citron

Printanière de légumes

Camembert Bio

Fruit de saison Bio

**GOÛTERS**

**LÉGENDE**

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SCOLAIRE**

**LUNDI**

07-févr

**SEMAINE du**

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

**MARDI**

08-févr

**7-févr.-22**

**MERCREDI**

09-févr

**A**

**11-févr.-22**

**JEUDI**

10-févr

**VENDREDI**

11-févr

Cœur de palmier maïs	Carottes HVE râpées	Chou blanc HVE vinaigrette	Salade de courgettes Bio bulgares	Potage de pois chiche et coriandre
Colin sauce moqueca ( Tomates, oignons rouges, persil, lait de coco)	Sauté de veau sauce paprika	Moules sauce poulette (Crème, oignons, persil)	Boulettes de soja tomate basilic	Tomate farcie
Semoule Bio	Poêlée champêtre	Frites	Penne	Riz camarguais IGP
Saint Nectaire AOP	Petit suisse sucré	Fol épi	Edam Bio	Fromage blanc Bio nature + sucre
Fruit de saison HVE	Paris Brest	Salade de fruits	Compote tous fruits	Fruit de saison Bio
<b>GOÛTERS</b>				
Lait chocolat Compote pomme banane Pain + confiture	Lait nature Compote pomme pruneau Pain au chocolat	Fromage blanc sucré Jus de pomme Pain et pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Palmitos x 2	Gélatif vanille Fruit de saison Petits beurre x 2

## LÉGENDE

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



**LUNDI**

14-févr

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

**SEMAINE du**  
**MARDI**

15-févr

**14-févr.-22**  
**MERCREDI**

16-févr

**A**  
**18-févr.-22**  
**JEUDI**

17-févr

**VENREDI**

18-févr

<p>Salade verte Bio aux croûtons</p>	<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Salade Ésaü (Lentilles)</p>	<p>Endives HVE au miel</p>	<p>Potage St Germain (Pois cassés)</p>
<p>Hachis végétarien</p>	<p>Escalope de poulet sauce camembert</p>	<p>Rôti de bœuf sauce chasseur</p>	<p>Filet de cabillaud à la crème</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p>
<p>Cantal AOP</p>	<p>Chou fleur sautés</p>	<p>Gratin de courgettes</p>	<p>Coquillettes Bio</p>	<p>Duo de carottes</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Petit Suisse sucré Bio</p>	<p>Rouy</p>	<p>Yaourt nature Bio + sucre</p>	<p>Carré de l'est</p>
	<p>Millefeuille</p>	<p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Ile flottante</p>	<p>Pomme cuite sauce chocolat</p>
<b>GOÛTERS</b>				
<p>Lait chocolat Compote de poire Pain + fromage</p>	<p>Gélatifé vanille Fruit de saison Palmitos x 2</p>	<p>Yaourt sucré Jus de pomme Pain et barre de chocolat</p>	<p>Lait nature Fruit de saison Muffin vanille pépites de chocolat</p>	<p>Petit suisse sucré Jus d'orange Madeleines</p>

## 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		Haute valeur environnementale



VACANCES  
SCOLAIRE

**LUNDI** SEMAINE du **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI**  **VENDREDI**

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

## LÉGENDE

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



VACANCES SCOLAIRE		SEMAINE du 28-févr.-22 A 4-mars-22				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
28-févr	01-mars	02-mars	03-mars	04-mars		
Saucisson à l'ail fumé+ cornichons	Macédoine mayonnaise	Concombres au vinaigre de framboise	Beignet de chou-fleur sauce cocktail	Haricots verts Bio et maïs en salade		
Bolognaise	Rôti de veau au jus	Filet de colin sauce échalotes	Paella végétarienne (Riz Bio, poivrons Bio, petits pois, tomates, cœur d'artichaut)	Filet de poulet au jus		
Spaghetti Bio	Fondue de poireaux pommes de terre HVE à la crème	Poêlée de brocolis (Brocolis, champignons et tomates)		Rôtis		
Yaourt sucré Bio	Emmental Bio	Tomme blanche	Vache qui rit	Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison Bio	Éclair au chocolat	Fromage blanc et crème de marrons	Fruit de saison HVE	Ananas au sirop		
<b>GOÛTERS</b>						
Lait nature Compote pomme abricot Pain + chocolat	Yaourt aromatisé Jus de pomme Pain + confiture	Petit suisse sucré Fruit de saison Madeleine	Lait chocolat Compote de poire Chouquettes	Yaourt sucré Jus d'orange Rocher coco nappé chocolat		

## LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Haute valeur Environnementale



Plat végétarien



Pêche responsable