

7-mars-22

au

11-mars-22

**LUNDI**

7-mars-22

**MARDI**

8-mars-22

**MERCREDI**

9-mars-22

**JEUDI**

10-mars-22

**VENDREDI**










11-mars-22

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

Salade mêlée et maïs vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage	Saucisson sec cornichons	Salade coleslaw HVE	Endives HVE vinaigrette à l'orange
Filet de lieu sauce Nantua	Sauté de bœuf au paprika	Aiguillette de saumon meunière + citron	Cassoulet	Galette lentilles boulghour sauce tomate
Courgettes Bio aux champignons	Poêlée de légumes	Brocoli		Carottes braisées
Yaourt vanille Bio	Camembert Bio	Saint Nectaire AOP	Petit suisse Bio sucré	Edam Bio
Flan pâtissier	Fruit de saison Bio	Brownie crème anglaise	Compote pommes banane	Fruit de saison HVE
<b>GOÛTERS</b>				
Gélatifé chocolat Jus de pomme Pain (1 pour 8) + miel	Lait nature Compote Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 ; Prim 1 pour 6)	Yaourt nature Compote de pommes Madeleine (1)	Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain + chocolat	Laitage Jus multifruits Gallettes St Michel (2)

**LÉGENDE**

**LÉGENDE**

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

# LE MENU DE LA SEMAINE

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**


14-mars-22

15-mars-22

16-mars-22

17-mars-22

18-mars-22

<p>Pizza au fromage</p>	<p>Carottes HVE ciboulette</p>	<p>Pâté de campagne cornichons</p>	<p>Salade suisse ( Salade verte, emmental croûtons)</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> 
<p>Omelette nature BBC</p>	<p>Choucroute garnie</p>	<p>Rôti de bœuf sauce poivre</p>	<p>Brandade de poisson (Pommes de terre HVE)</p>	<p>Poulet Tikka massala</p>
<p>Ratatouille et boulgour Bio</p>	<p>Fol Épi</p>	<p>Haricots beurres HVE</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p>	<p>Curry de légumes et son riz basmati</p>
<p>Brie Bio</p>	<p>Abricots au sirop</p>	<p>Cantal AOP</p>	<p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Fromage blanc façon Lassi au coulis exotique</p>
<p>Fruit de saison HVE</p>		<p>Compote saveur biscuitée HVE</p>		<p>Fruit de saison Bio</p>

**GOÛTERS**

<p>Petit suisse aromatisé Compote pomme fraise Pain (1 pour8) /confiture</p>	<p>Géllifié vanille Jus d'orange Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 ; Prim 1 pour 6)</p>	<p>Fromage blanc nature Fruit de saison Fourré carré chocolat (1)</p>	<p>Yaourt aromatisé Jus de fruit Pain + miel</p>	<p>Laitage Compote Chausson aux pommes</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

# LE MENU DE LA SEMAINE

21-mars-22

au

25-mars-22

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

21-mars-22

22-mars-22

23-mars-22

24-mars-22

25-mars-22


Céleri rémoulade	Concombres mimosa vinaigrette à la framboise	Salade de haricots verts au maïs	Avocat mayonnaise	Frito misto sauce cocktail (Produits de la mer)
Tajine de veau aux pruneaux	Gnocchis au basilic, tomate et emmental	Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce crème	Paella au poulet (Riz Bio)
Légumes à l'orientale		Perles	Épinards Bio en purée	
Fourme d'Ambert AOP	Petit suisse fruité Bio	Tomme grise	Vache qui rit Bio	Yaourt nature sucré Bio
Tarte aux pommes	Fruit de saison HVE	Fruit de saison Bio	Crème vanille	Salade de fruits
<b>GOÛTERS</b>				
Mousse au chocolat Fruit de saison Petit beurre	Géllifié vanille Compote pommes abricot Pain + confiture	Lait nature Compote Céréales (30g)	Yaourt nature + sucre Fruit de saison Pain + barre chocolat	Laitage Jus multifruits Fourré fraise (1)

## 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











28-mars-22		29-mars-22		30-mars-22		31-mars-22		1-avr.-22	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
28-mars-22		29-mars-22		30-mars-22		31-mars-22		1-avr.-22	
Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Salade verte Bio aux croûtons	Radis + beurre	Chou chinois sauce soja	Asperges au vinaigre balsamique					
Filet de poisson pané + citron	Sauté de dinde aux épices tandoori	Croc fromage	Daube de bœuf	Rôti de veau sauce moutarde					
Petits pois carottes	Courgettes Bio à la tomate et ail	Poêlée maraîchère	Semoule Bio	Frites					
Fromage blanc aromatisé	Camembert Bio	Munster AOP	Cantal AOP	Chanteneige Bio					
Fruit de saison Bio	Fruit de saison HVE	Paris-Brest	Gélifié caramel	Fruit de saison Bio					
<b>GOÛTERS</b>									
Petit suisse nature + sucre Compote de pomme pêche Pain + chocolat	Petit suisse aromatisé Jus de fruit Barre marbrée (40g)	Flan vanille Fruit de saison Pain au lait	Lait nature Fruit de saison Fourré abricot (1)	Laitage Compote Pain (1 pour8) /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	 Haute Valeur Environnementale

4-avr.-22		au		8-avr.-22	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
4-avr.-22	5-avr.-22	6-avr.-22	7-avr.-22	8-avr.-22	
Radis à la crème	Tomates Bio et maïs vinaigrette	Salade de concombres, tomates et quinoa Bio à l'orientale	Rosette cornichons	Carottes Bio vinaigrette	
Boulettes d'agneau sauce italienne	Filet de colin sauce varoise (Huile d'olive, basilic, tomates, citron)	Carbonara aux légumes (Carottes et champignons) et spaghetti Bio	Émincé de dinde à la crème de poireaux	Rôti de bœuf au jus	
Penne	Ratatouille et riz camarguais IGP		Pommes vapeur	Gratin de chou fleur Bio	
Tomme grise	Montboissié	Fromage blanc nature Bio + sucre	Chanteneige	Cantal AOP	
Ile flottante	Fruit de saison HVE	Ciafoutis	Salade de fruits	Banane Bio	
<b>GOÛTERS</b>					
Lait Fruit Pain + chocolat	Petit suisse aromatisé Compote Croissant	Gélatifé vanille Fruit de saison Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 Prim 1 pour 6)	Yaourt sucré Fruit de saison Palets bretons (2)	Laitage Jus multi fruits Pain (1 pour 8) / miel	











**LÉGENDE**

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

# LE MENU DE LA SEMAINE

11-avr.-22		12-avr.-22	13-avr.-22		14-avr.-22	15-avr.-22	
LUNDI		MARDI	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI	
Tomates persillées		Samoussa aux légumes	Concombres Bio à la menthe		Sardines au citron	Salade emmental et maïs	
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne		Omelette Bio au fromage	Brandade de poisson (Pommes de terre HVE et patate douce)		Sauté de bœuf au basilic	Escalope de veau haché au jus	
Lentilles Bio		Poêlée de légumes	Tomme blanche		Carottes braisées Bio	Semoule Bio	
Gouda Bio		Fromage blanc Bio nature + sucre	Salade de fruits		Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré Bio	
Compote de poires		Tarte crumble aux pommes	GÔUTERS		Fruit de saison HVE	Crêpe demi-lune aux fruits rouges Bio	
Lait nature Fruit de saison Petits beurre (2)		Suisse aromatisé Compote Pain + confiture	Yaourt nature + sucre Jus d'ananas Barre bretonne (40g)		Lait chocolat Compote Croissant (1)	Laitage Fruit de saison Pain (1 pour8)/ pâte à tartiner	

## 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	 Race à viande

# LE MENU DE LA SEMAINE






	18-avr.-22	19-avr.-22	20-avr.-22	21-avr.-22	22-avr.-22
<b>LUNDI</b>	<b>FERIE</b>	<b>MENU PRINTEMPS</b>			
		Carottes citronnées	Salade de chou blanc HVE gourmande (Chou blanc, jambon, bleu, moutarde, vinaigre de cidre, crème fraîche)	Céleri Bio rémoulade	Salade iceberg vinaigrette
		Sauté de veau au cacao	Rôti de bœuf jus au romarin	Couscous végétarien (Semoule Bio, légumes couscous, pois chiche)	Filet de cabillaud au curry
		Brocolis Bio en gratin	Piperade et blé	Yaourt sucré Bio	Pommes de terre vapeur
		Emmental Bio	Camembert Bio	Pêche corail aux amandes et coulis de fruits rouges	Suisse fruité Bio
		Chou à la vanille sauce chocolat et ses vermicelles	Glace bâtonnet vanille		Fruit de saison
			<b>GOÛTERS</b>		
		Lait nature Fruit Pain + miel	Yaourt aromatisé Compote Pain au chocolat (1)	Lait nature Fruit de saison Pain + barre chocolat	Laitage Jus multivitamines Galettes bretonnes (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		Haute Valeur Environnementale

LUNDI 25-avr.-22	MARDI 26-avr.-22	MERCREDI 27-avr.-22	JEUDI 28-avr.-22	VENDREDI 29-avr.-22
Pastèque	Quiche lorraine	Salade verte vinaigrette	Salade de perles	Concombres vinaigrette
Falafels sauce tomate	Estouffade de bœuf à la provençale	Jambon sauce madère	Filet de colin d'Alaska pané + citron	Poulet sauce Yassa (Citron, oignons, moutarde)
Semoule Bio	Mélange de légumes Bio	Purée de pommes de terre	Chou fleur Bio sauce Mornay (Lait, crème fraîche, fromage)	Riz Bio
Fromage blanc Bio nature + sucre	Fourme d'Ambert AOP	Babybel	Brie	Edam
Pomme cuite sauce caramel	Fruit de saison HVE	Ile flottante	Salade Acapulco	Fruit de saison Bio
<b>GOÛTERS</b>				
Lait nature Fruit de saison Madeleine (1)	Lait nature Compote de poire Fourré chocolat (1)	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Pain (MAT 1 pour 8 ; PRIM 1 pour 6) + pâte à tartiner	Suisse sucré Compote Quatre quart nature	Laitage Jus d'orange Petit 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	



02/05/2022

au

06/05/2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

02/05/2022

03/05/2022

04/05/2022

05/05/2022

06/05/2022

MENU OND-LACTO-VEGETARIEN				
Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio au citron	Salade verte	Salade de riz niçois (Thon tomates olives noires)	Courgettes vinaigrette
Couscous boulettes d'agneau merguez	Nuggets de blé sauce cocktail	Assiette grecque (Pain pita , poulet, oignons, tomates, sauce blanche)	Sauté de bœuf au paprika	Filet de lieu sauce crème champignons
Légumes couscous et semoule Bio	Haricots plats aux oignons	Frites	Brocolis persillés	Tortis Bio
Petit suisse fruité	Cantal AOP	Bûche mi- chèvre	Camembert Bio	Gouda Bio
Fruit de saison Bio	Éclair au chocolat	Salade de fruits	Fruit de saison HVE	Pomme cuite au coulis de fruits rouges
<b>GOÛTERS</b>				
Lait chocolat Purée de pomme Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 Prim 1 pour 6)	Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison Pain + miel	Lait nature Compote Fourré carré chocolat (1)	Yaourt aromatisé Jus de pomme Palmitos (2)	Laitage Fruit Pain + chocolat noir

LÉGENDE



Label Rouge



Pêche responsable



Viande Bovine Française



Agriculture raisonnée



Le porc français



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale