



VACANCES
SCOLAIRES

SCOLAIRE

SEMAINE du

2-janv.-23

A

6-janv.-23

LUNDI

MARDI Menu *Vegetarien*

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

02-janv	03-janv	04-janv	05-janv	06-janv
Betteraves bio vinaigrette	Carottes râpées	Salade de perles au thon	Endives CE2 emmental	Velouté de légumes
Lasagnes bolognaise	Lentilles à l'indienne	Sauté de volaille au bleu	Pot au feu	Filet de colin
Salade verte vinaigrette		Carottes CE2 braisées		Piperade et penne
Samos	Coulommiers	Cantal AOP	Yaourt aux fruits panachés	Fromage blanc bio nature + sucre
Fruit de saison Bio	Compote de pommes Bio	Fruit de saison Bio	Galette des Rois	Fruit de saison HVE
GOÛTERS				
Suisse nature + sucre Jus de fruits Croissant	Lait chocolat Fruit de saison Pain +confiture	Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange Gallettes bretonnes x2	Lait nature Fruit Pain + miel	Laitage Compote de pommes Biscuit gaufrette choco

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



SCOLAIRE

SEMAINE du

9-janv.-23

A

13-janv.-23

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI Menu Végétarien

VENDREDI

09-janv

10-janv

11-janv

12-janv

13-janv

Rillettes + cornichons	Salade verte et maïs vinaigrette	Radis + beurre	 Œuf durs BBC mayonnaise 	Friand au fromage
Filet de cabillaud sauce hollandaise 	Rôti de bœuf jus au thym 	Boules d'agneau au curry	 Tarte chèvre, tomate, basilic + salade verte	Filet de merlu sauce orientale (Coriandre, olives, paprika, ail) 
Chou fleur persillé et semoule Bio 	Gratin de blettes et pommes de terre	Frites bio 	 Velouté fruit	Petits pois fins CE2
Bûche du Pilat	Mimolette	Gouda Bio 	 Fruit de saison HVE 	Petit Louis
Fruit de saison Bio 	Tarte aux pommes	Bio Crème dessert chocolat 		Fruit de saison Bio 
Yaourt aromatisé Fruit de saison Petits beurres x2	Lait chocolat Compote de poire Palmitos x2	Petit suisse nature + sucre Fruit de saison Pain + confiture	Vache qui rit Compote Pain	Fromage blanc aromatisé Compote pomme fraise Chouquettes

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique



SCOLAIRE

LUNDI Menu *Végétarien*

16-janv

SEMAINE du

MARDI

17-janv

16-janv.-23

MERCREDI

18-janv

A

20-janv.-23

JEUDI

19-janv

VENDREDI

20-janv

 Carottes vinaigrette citronnée	Taboulé (semoule bio)	Velouté de potiron	 Salade verte Bio	Pâté de campagne cornichons
 Tortilla (Œufs, pommes de terre, oignons) + salade verte	Filet de poisson pané citron	Blanquette de veau	Waterzoï de poulet (petits légumes et pommes de terre)	Filet de lieu sauce oseille
 Saint Nectaire AOP	Samos	Brie	Fromage blanc Bio nature + sucre	Croûte noire
 Crème dessert caramel	Fruit de saison Bio	Fruit de saison HVE	Gaufre sauce chocolat	Banane RUP
GOÛTERS				
Lait nature Compote berlingot Céréales	Gélatifé vanille Jus d'orange Pain / confiture	Yaourt nature + sucre Fruit de saison Fourré chocolat	Petit suisse fruité Jus de pomme Petits beurres x2	Laitage Fruit de saison Pain + beurre

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



SCOLAIRE		SEMAINE du		23-ianv.-23	A	27-ianv.-23	
LUNDI		MARDI	MERCREDI	Menu <i>Vegetarien</i>		JEUDI	VENDREDI
23-janv		24-janv	25-janv			26-janv	27-janv
Céleri mayonnaise		NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise sauce soja	 Velouté de carottes HVE			Endives CE2 aux dés de fromage	Salade de mâche aux croûtons
Filet de cabillaud sauce citron		Nems au poulet	 Gratin de patate douce et boulgour au chèvre			Estouffade de bœuf sauce champignons	Cassoulet
Ratatouille et riz IGP		Nouilles chinoises	 Carré Ligeuil			Fondue de poireaux et pommes de terre	Tomme grise
Délice de brebis		Yaourt nature + sucre	 Fruit de saison Bio			Fourme d'Ambert AOP	Pomme cuite sauce caramel
Mousse au chocolat		Salade de fruits	GOÛTERS				
Petit suisse nature + sucre Jus multifruits Gâteau fourré abricot		Lait chocolat Compote de pomme Brioche	Yaourt nature + sucre Jus d'orange Gaufre			Flan vanille Fruit de saison Pain + chocolat noir	Laitage Fruit de saison Pain / confiture

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique



LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

SEMAINE du 30-janv.-23 A 3-févr.-23

LUNDI Menu *Végétarien*

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

30-janv

31-janv

01-févr

02-févr

03-févr

Salade d'agrumes (Salade verte, mandarine, pamplemousse)	Avocat mayonnaise	Quiche lorraine	Chou blanc vinaigrette au miel	Velouté de brocolis au mascarpone
Croq fromage	Porc mariné à la mexicaine 	Poulet sauce suprême 	Bœuf sauté sauce tomate 	Saumonette sauce andalouse
Carottes Bio sautées 	Petits pois	Haricots verts persillés	Riz créole	Printanière de légumes
Gouda Bio 	Carré frais	Livarot AOP 	Délice de chèvre	Camembert Bio
Purée pomme abricot Bio 	Banane RUP 	Fruit de saison HVE 	Crêpes 	Fruit de saison Bio
GOÛTERS				
Lait nature Fruit de saison Pain /confiture	Petit suisse nature + sucre Jus multifruits Fourré fraise	Fromage blanc nature + sucre Compote de pomme Pain + chocolat noir	Flan vanille Fruit de saison Petits beurres x 2	Laitage Compote de pomme fraise Pain au lait

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique

SCOLAIRE

LUNDI

06-févr

Cœur de palmier maïs

Colin sauce moqueca
(Tomates, oignons rouges, persil, lait de coco)

Semoule Bio

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison HVE

Lait chocolat
Compote pomme banane
Pain + confiture

SEMAINE du

MARDI

07-févr

Carottes HVE râpées

Sauté de veau sauce paprika

Poêlée champêtre et pommes de terre

Petit suisse nature + sucre

Paris Brest

Lait nature
Fruit de saison
Pain au chocolat

6-févr.-23

MERCREDI

08-févr

Chou blanc HVE vinaigrette

Moules sauce poulette
(Crème, oignons, persil)

Frites

Mimolette

Salade de fruits

Fromage blanc nature + sucre
Jus de pomme
Pain au lait

AU

10-févr.-23

JEUDI

Menu Végétarien

09-févr

Iceberg aux croûtons

Boulettes de soja tomate basilic

Piperade et coquillettes

Edam Bio

Compote

Petit suisse fruité
Fruit de saison
Palmitos x 2

VENDREDI

10-févr

Potage de pois chiche et coriandre

Sauté de bœuf aux oignons

Riz camarguais IGP

Fromage blanc Bio nature + sucre

Fruit de saison Bio

Laitage
Purée pomme poire
Moelleux caramel beurre salé

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique



LUNDI Menu *Vegetarien*

13-févr

SEMAINE du
MARDI

14-févr

13-févr.-23
MERCREDI

15-févr

A

17-févr.-23
JEUDI

16-févr

VENDREDI

17-févr

Pomelos + sucre	Concombres Bio vinaigrette	Velouté de pois cassés	Endives HVE au miel	<i>Salade verte Bio</i>
Curry de légumes, haricots et 5 céréales	Rôti de bœuf sauce chasseur	Cuisse de poulet rôti croûte de spéculoos et moutarde citronnée	Filet de merlu à la crème	<i>Tartiflette</i> (Poulet, Pommes de terre CE2)
	Gratin d'épinards et pommes de terre	Chou fleur sautés	Coquillettes Bio	
Yaourt nature Bio + sucre	Petit Suisse fruité Bio	Rouy	Cantal AOP	
Fruit de saison HVE	Millefeuille	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Poire cuite aux amandes
Fromage Purée pomme poire Pain	Fromage blanc + sucre Fruit de saison Palmitos x 2	Yaourt + sucre Jus de pomme Muffin vanille pépites de chocolat	Lait nature Fruit de saison Pain et barre de chocolat	Laitage Jus d'orange Madeleines

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique



VACANCES
SCOLAIRES

LUNDI

SEMAINE du
MARDI

20-févr.-23
MERCREDI

A
24-févr.-27
JEUDI Menu *Végétarien*

VENDREDI

20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr
Betteraves Bio vinaigrette moutarde à l'ancienne	Avocat vinaigrette	Chou rouge aux pommes	Iceberg Bio et croûtons	Velouté de légumes verts
Couscous au poulet	Jambon blanc	Sauté de bœuf aux carottes HVE	Gratin d'œufs durs BBC façon Chimay	Marée fraîche sauce beurre blanc
Légumes et Semoule Bio	Gratin dauphinois	Purée de patate douce	Carottes CE2 braisées	Haricots beurrés HVE persillés
Petit suisse bio aromatisé	Babybel Bio	Munster AOP	Crème anglaise	Coulommiers
Fruit de saison HVE	Entremets saveur crème brûlée	Yaourt aromatisé	Gâteau marbré	Fruit de saison Bio
GOÛTERS				
Gélatifé chocolat Jus multifruits Croissant	Petit suisse sucré Fruit de saison Pain + miel	Lait nature Compote pomme banane Baguette viennoise	Yaourt nature + sucre Fruit de saison Pain et confiture	Laitage Fruit de saison Galettes bretonnes x 2

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique



LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES
SCOLAIRES

LUNDI

SEMAINE du
MARDI

27-févr.-23
MERCREDI

A
JEUDI Menu *Végétarien*

VENDREDI

27-févr	28-févr	01-mars	02-mars	03-mars
Saucisson à l'ail fumé + cornichons	Salade Lorette (Salade, céleri , betteraves CE2)	Beignet de chou-fleur sauce cocktail	Concombres au vinaigre de framboise	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)	Sauté de poulet sauce barbecue
Spaghetti Bio	Fondue de poireaux pommes de terre HVE à la crème	Poêlée de brocolis (Brocolis, champignons et tomates)		Röstis
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	Salade de fruits
GOÛTERS				
Lait nature Compote pomme abricot Pain + pâte à tartiner	Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain + confiture	Petit suisse sucré Fruit de saison Madeleine	Lait chocolat Compote Donuts	Laitage Fruit de saison Rocher coco nappé chocolat

LÉGENDE

	Label Rouge		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique