

Menu de la semaine – du 5 au 9 JANVIER													
	Lundi 5		Mardi 6			Mercredi 7			Jeudi 8		Vendredi 9		
Thème			Menu Breton						Menu végétarien				
Entrée	Concombre crème ciboulette		Salade de chou fleur bretonne			Salade tricolore			Salade duo d'ange (carotte, céleri)		Salade la coccinelle (tomate, olive noire)		
Plat	Poisson pané	Croc au fromage	Sauté de poulet	Sauté de poisson	Pané végétal	Rôti de dinde aux herbes	Poisson aux herbes	Steak végétal	Gnocchi sauce tomate aux petits légumes		Boulette de bœuf	Boulette soja tomate	Cube de colin sauce estragon
Légumes	Haricots verts		Riz pilaf			Poêlée de carottes bio persillées			Lentilles				
fromage									Fromage blanc sucré		Croc lait		
Dessert	Fruit de saison		Crème au caramel			Yaourt aromatisé coco			Galette des rois		Salade de fruits		
Goûter	Pain /confiture/sirop		Pain / barre chocolat / sirop			Sablé retz /compote/ sirop			Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop		Pain / confiture / sirop		

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 12 au 16 JANVIER													
	Lundi 12			Mardi 13			Mercredi 14		Jeudi 15				
Thème							Menu végétarien						
Entrée	Oeuf dur mayonnaise			Carottes râpées			Salade de haricots verts		Salade de perle				
Plat	Cordon bleu	Aiguillette de poisson pané	Pané de fromage	Paupiette de veau à l'estragon	Paupiette de saumon	Falafels	Pizza aux fromages		Saucisse de volaille	Paupiette de poisson	Roulé végétal		
Légumes	Chou-fleur brisure persillé			Purée patate douce			Salade verte		Poêlée de légumes				
fromage							Fromage Cantal			Yaourt aromatisé			
Dessert	Beignet chocolat			Liégeois vanille			Yaourt aux fruits		Fruit de saison				
Gouter	Pain / confiture / sirop			Pain /fromage / sirop			Cocktail de fruits /sablé retz/ sirop		Pain / Pâte à tartiner / Sirop				

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 19 au 23 JANVIER													
	Lundi 19			Mardi 20		Mercredi 21		Jeudi 22			Vendredi 23		
Thème						Menu végétarien							
Entrée	Salade violette (betterave, mozzarella)			Salade de la terre (lentilles, tomates, cerfeuil)		Potage de légumes		Terrine du marché mozzarella			Céleri au miel		
Plat	Emincé de volaille au curry	Poêlée de poisson	Pépite de blé pané	Beignet de poisson	Burger végétal de légumes	Couscous végétarien et ses légumes		Rôti de dinde aux herbes	Poisson aux herbes	Steak végétal	Steak haché de veau	Filet de lieu sauce du chef	Galette de lentilles
Légumes	Boulgour à la tomate			Carottes persillées		Pomme de terre sautées			Pâtes coquillettes au gruyère				
fromage	Fromage pavé frais demi sel					Fromage tomme noire							
Dessert	Fruit de saison			Carré passion mangue		Yaourt aux fruits		Fruit de saison		Compote de fruit pomme abricot			
Goûter	Pain / pâtes à tartiner / sirop			Moelleux abricot / compote / sirop		Pain / confiture / sirop		Pain/ fromage / Sirop		Compote gourde / madeleine			

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 26 au 30 JANVIER													
	Lundi 26			Mardi 27		Mercredi 28			Jeudi 29			Vendredi 30	
Thème				Menu végétarien									
Entrée	Salade de maïs et cœur de palmier			Carottes râpées		Salade concombre feta			Salade coccinelle			Salade de riz	
Plat	Escalope de dinde	Filet de lieu	Pané végétal à la crème	Lasagnes aux légumes	Boulette d'agneau	Cube de colin aux herbes	Boulette végétale	Nuggets de poulet	Nuggets de poisson	Nuggets végétal	Poisson meunière	Steak végétal	
Légumes	Carottes façon Vichy			Salade verte	Semoule au curry			Ecrasé de pommes de terre			Courgettes au cumin		
fromage					Camembert			Fromage Saint Paulin					
Dessert	Crème à la vanille			Fruit de saison	Compote pomme banane			Fruit de saison			Muffin chocolat noisette		
Goûter	Pain / confiture / sirop			Brioche chocolat / sirop	Pain / confiture / sirop			Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop			Pain / confiture / sirop		

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 2 au 6 FÉVRIER													
	Lundi 2			Mardi 3			Mercredi 4			Jeudi 5		Vendredi 6	
Thème										Menu végétarien		menu Paris	
Entrée	Betterave au maïs			Salade de riz aux maïs			Potage de légumes			Carottes râpées du maraîcher		Salade parisienne	
Plat	Boulette de bœuf à la tomate	Cube de colin	Boulette de soja	Dos de cabillaud	Burger d'épeautre	Croque Monsieur de dinde	Poisson pané	Croque Monsieur Végétal	Poêlée de quinoa aux légumes		Sauté de poulet	Sauté de poisson	Sauté végétal
Légumes	Sémoule et ses légumes			Poêlée de légumes			Salade verte			Pomme vapeur			
fromage	Fromage brie						Babybel			Emmental			
Dessert	Fruit de saison			Crêpe sucrée			Salade de fruits			Yaourt de Sigy fraise		Paris-Brest	
Gouter	Pain / confiture / sirop			Pain / barre chocolat / sirop			Brioche chocolat /sirop			Pain de mie /fromage / Sirop		Pain / confiture / sirop	

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 9 au 13 FÉVRIER													
	Lundi 9			Mardi 10		Mercredi 11		Jeudi 12			Vendredi 13		
Thème						Menu végétarien		Menu terroir					
Entrée	Salade de haricots rouge pois chiches oignons rouges			céleri rémoulade		Salade de chou rouge		Carotte au miel			Salade tic toc (riz, poivron, oeuf, cerfeuil)		
Plat	Escalope viennoise	poisson pané	Escalope végétale	Pavé de saumon	Steak de soja	Croziflette	Sauté de dinde	Sauté de poisson au miel	Aiguillette végétale	Cordon bleu	Poisson pané	Croc fromage	
Légumes	Haricots plats en persillade			Riz		Salade verte	Purée de pomme de terre			Poêlée de légumes			
fromage				Fromage cantal			Yaourt nature			Mimolette			
Dessert	Yaourt aux fruits			Fruit de saison		Compote de fruits	Crème dessert caramel			Beignet aux pommes			
Goûter	Pain / confiture / sirop			Pain / barre chocolat / sirop		Madeleine / compote / sirop	Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop			Pain / fromage/ sirop			

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 16 au 20 FÉVRIER														
	Lundi 16			Mardi 17		Mercredi 18			Jeudi 19			Vendredi 20		
Thème				Menu végétarien										
Entrée	Salade chou fleur			Velouté de carottes		Tomate au basilic			Haricots verts échalotes en salade			Salade fiesta		
Plat	Saucisse de volaille	Poisson meunière	Roulé végétal	Samoussa aux légumes (a cuire sur école)		Steak haché de veau	Filet de lieu	Steak végétal	Paupiette de poisson à la moutarde		falafel	Paella au poulet	Paella de poisson	Paella boulette végétale
Légumes	Pâtes			Riz sauce tomate		Courgettes sautées			Pommes de terre noisette		Riz safrané			
fromage	Fromage emmental			Petit suisse										
Dessert	Crêpe au sucre			Cocktail de fruit sirop		Fruit de saison			Yaourt aux fruits		Eclair chocolat			
Goûter	Pain / confiture / sirop			Pain / fromage / sirop		Pain / barre chocolat / sirop			Brioche chocolat / sirop		Pain / confiture / sirop			

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 23 au 27 FÉVRIER

	Lundi 23			Mardi 24		Mercredi 25		Jeudi 26			Vendredi 27		
Thème				Menu végétarien									
Entrée	Macédoine de légumes			Potage de légumes		Salade de maïs et cœur de palmier		Tomate vinaigrette			Concombre vinaigrette		
Plat	Nuggets de poulet	Nuggets de poisson	Nuggets végétale	Crêpe au fromage		Filet de poisson sauce tomate	Croque épinards	Tagliatelle à la bolognaise	Tagliatelle au saumon	Tagliatelle végétale	Rougail saucisse	Rougail de poisson	Rougail végétale
Légumes	Pomme paillasson			Salade verte	Courgette					Haricots rouges/riz			
fromage							fromage brebicrème						
Dessert	Compote de pomme			Fromage blanc sucré	tarte crumble fruits rouges		Fruit de saison			Liégeois vanille			
Goûter	Pain / fromage / sirop			Pain / barre chocolat / sirop	Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop		Pain de mie complet / Pâte à tartiner / Sirop			Pain / confiture / sirop			

Produits locaux végétarien terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 2 au 6 MARS													
	Lundi 2			Mardi 3			Mercredi 4		Jeudi 5		Vendredi 6		
Thème							Menu végétarien						
Entrée	Maïs et cœur de palmier au basilic			Salade de riz au poivrons			Macédoine de légumes		Salade de coquillette		Salade Doudou (céleri, pignon de pain, ciboulette)		
Plat	Saucisse de volaille aux herbes	Poisson meunière	Roulé végétal	Paupiette de veau à l'estragon	Paupiette de saumon	Pané végétal	Pizza au fromage		Dos de cabillaud	Burger végétal	Pâtes carbonara dinde	Pâtes au saumon	Pâtes végétales
Légumes	Semoule à la tomate			Petits pois carottes			Salade verte		Brocolis				
fromage											Fromage mimolette		
Dessert	Brownie crème anglaise			Compote de fruits			Fruit au sirop		Tarte aux pommes		Fruit de saison		
Goûter	Pain / pâtes à tartiner / sirop			Pain / barre chocolat / sirop			Pain au lait / compote/ sirop		Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop		Cocktail de fruits /biscuit / sirop		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 9 au 13 MARS												
Lundi 9			Mardi 10			Mercredi 11		Jeudi 12			Vendredi 13	
<i>Thème</i>							Menu végétarien					
<i>Entrée</i>	Salade barbecue(pommes de terre -poivrons - crème – ciboulette)			Salade coccinelle (tomate, olives)			Salade verte	Salade automne (carotte, persil, marron)			Taboulé	
<i>Plat</i>	boulette de bœuf	colin à l'aneth	galette de lentille	Nuggets de poulet	nuggets de poisson	nuggets végétale	Omelette aux fines herbes	Steak haché de veau	Filet de cabillaud	Galette de lentilles	Poisson aux herbes	Steak végétal
<i>Légumes</i>	Haricots verts persillés			Pâtes au fromage			Poêlée de légumes	Semonle au curry			Poêlée de panais et butternut	
<i>fromage</i>	Fromage emmental						Fromage blanc	Fromage samos			Yaourt aromatisé	
<i>Dessert</i>	Compote pomme			Fruits au sirop			Fruit de saison	Tropézienne			Yaourt aromatisé	
<i>Gouter</i>	Pain / confiture / sirop			Pain / barre chocolat / sirop			Madeleine / compote	Pain de mie / fromage / Sirop			Pain / confiture / sirop	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 16 au 20 MARS

	Lundi 16			Mardi 17			Mercredi 18			Jeudi 19			Vendredi 20		
Thème													Menu végétarien		
Entrée	Oeuf dur mayonnaise			Concombre mozzarella			Salade verte			Salade coleslaw			Betteraves au maïs		
Plat	Saucisse de volaille	Paupiette de poisson	Saucisse végétale	Escalope de dinde	Filet de lieu	Pané végétal à la crème	Boulette de bœuf	Cube de colin sauce estragon	Boulette végétale	Haut de cuisse poulet rôti	Emincé de poisson	Aiguillette végétale	Raviolis aux légumes		
Légumes	Carottes persillées			Riz aux petits légumes			Haricots blancs à la tomate			Pâtes					
fromage	Fromage Cantal						Fromage emmental			Yaourt nature					
Dessert	Fruit de saison			Mousse au chocolat			Compote			Pain d'épice			Fromage blanc aux éclats de cookies		
Goûter	Pain / pâte à tartiner / sirop			Pain / fromage / sirop			Pain au chocolat / lait / sirop			Biscuit / compote / sirop			Pain / confiture / sirop		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 23 au 27 MARS

	Lundi 23			Mardi 24	Mercredi 25			Jeudi 26			Vendredi 27	
Thème				Menu végétarien								
Entrée	Terrine marché de Provence sauce cocktail			Salade du week-end (tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte)	Taboulé à la menthe			Tomate vinaigrette basilic			Macédoine de légumes	
Plat	Cordon bleu	Poisson pané sauce tomate	Pané de fromage	Crozets au fromage	Sauté de dinde	Sauté de poisson	Escalope végétale	Parmentier de bœuf	Parmentier de poisson	Parmentier végétal	Chili de poisson	Chili végétal
Légumes	Petits pois carottes			Salade verte	Carottes et navets			Salade verte			Riz de camargue	
fromage	Fromage Saint Paulin										Fromage chanteneige	
Dessert	Yaourt aux fruits			Fruit de saison	Brownie chocolat			Yaourt aromatisé			Salade de fruits	
Goûter	Pain / confiture / sirop			Brioche chocolat / compote	Pain / barre chocolat / sirop			Pain de mie / Pâte à tartiner / Sirop			Pain / fromage / sirop	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

