









Menus

Semaine du 2 au 6 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Alternatif	Menu Bio	Fête du citron	
Potage de légumes	Melon jaune	 Salade batavia	Macédoine mayonnaise	Carottes* râpées
 Steak haché au jus	Chili sin carne (riz, haricots rouges et maïs)	 Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde sauce citron	Poisson pané, citron
Gnocchis	*** f.râpé	Pennes et f.râpé 	 Purée de brocolis*	Epinards* béchamel
Camembert	Fromage frais sucré	Fromage fondu 	Edam	Fromage blanc sucré
Yaourt sucré	Fruit*	 Crème dessert au chocolat	Cake au citron 	Fruit*
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Baguette	Pain d'épices	Palets breton	Pain aux céréales	Croissant
Vache qui rit	Jus de pommes	Flan chocolat	Vache Picon	***
Fruit*	Yaourt aromatisé	Fruit*	Fruit*	Jus de fruits

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge














Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 9 au 13 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Végétarien / Bio				
 Salade mélangée Omelette   Petits pois, carottes Yaourt sucré  Crêpe au sucre 	Salade de haricots verts Marmite de colin sauce matelote  Purée de courgettes Gouda Fruit*	Salade de pâtes Sauté de bœuf au jus  Gratin de carottes* Petit moulé Fruit*	Radis* beurre  Raviolis de bœuf sauce tomate  ***et f.râpé Brie Crème dessert chocolat	Salade de chou blanc*  Aiguillettes de poulet aux herbes  Pommes frites Fromage blanc sucré Compote de pommes
Goûter :				
Pain aux olives Camembert Fruit*	Barre céréales Fruit* Fromage frais sucré	Madeleine Petit filou Jus de pommes	Baguette Pâte de fruit Fromage blanc sucré	Pain au chocolat *** Fruit*

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge










Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 16 au 20 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Melon jaune	Samoussa aux légumes	Menu Bio Salade verte vinaigrette	Menu Végétarien Salade coleslaw* et pois chiches
Pavé de merlu sauce pistou local	Sauté de veau sauce marengo 	 Rôti de dinde au jus	  Hachis parmentier 	Gratin de pâtes aux légumes (carottes)
Purée de carottes*	Blé	Brunoise de légumes	***	*** f.râpé
Gouda	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	 Camembert	Yaourt natur et sucre
Fruit*	Compote pommes poires	Fruit*	 Flan vanille	Beignet au chocolat
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Pain au maïs	Baguette	Palets breton	Rocher coco chocolat	Croissant
Fruit*	Confiture de fraise	Lait	Fruit*	***
Barette de chocolat	Fromage blanc sucré	Compote pommes	Yaourt sucré	Fruit*

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge











Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 23 au 27 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Bio			Menu Végétarien
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette 	Mini bruschetta 	Salade de chou rouge	Salade verte et endives
Chipolatas  sp : Saucisse de volaille	Boulettes de volaille au jus	Sauté de bœuf aux herbes	Blanquette de saumon et colin	Nuggets de fromage
Lentilles	 Blé 	Purée de céleri* et pommes de terre	Riz	Epinards* béchamel
Yaourt nature et sucre	Tomme 	Fromage blanc nature et sucre	Fraidou	Fromage frais sucré
Ananas au sirop	Fruit* 	Fruit*	Flan chocolat	 Cake à la vanille
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Baguette	Pain au lait	Pompon cacao	Pain aux figues	Pain au chocolat
Pâte de fruit	Barette de chocolat au lait	Compote pommes	Fruit*	***
Flan vanille	Jus d'orange	Lait	Mimolette	Compote de poires

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge












Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 30 au 3 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu Bio</p> <p>Melon jaune </p> <p> Daube de bœuf </p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p> Compote de pommes</p>	<p>Menu Alternatif</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Couscous légumes (semoule, légumes couscous et pois chiches)</p> <p>*** Semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit*</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Bolognaise de bœuf </p> <p>Penne et f.râpé</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de radis, maïs, olives</p> <p> Sauté de dinde au curry</p> <p>Purée de carottes* et pommes de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Tartine au fromage frais</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit*</p>
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Pain aux céréales	Baguette	Moelleux au citron	Cake marbré	Croissant
Fruit*	Miel	Jus de pommes	Fruit*	***
Croc lait	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Lait	Jus de fruits

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge











Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 6 au 10 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu Végétarien / Bio</p> <p> Salade coleslaw*</p> <p> Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p> Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pommes bananes </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon blanc  sp : Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes et f.râpé</p> <p>Edam</p> <p>Fruit*</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Hachis du potager </p> <p>***</p> <p>Chèvre</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Menu du Printemps</p> <p>Salade mélangée</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Crumble aux courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake patate douce, coco, citron vert sauce chocolat </p>	<p>Salade d'endives vinaigrette au miel</p> <p>Filet de colin sauce safranée</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Polenta crémeuse </p>
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Baguette	Barre céréales	Galette St Michel	Pain aux figues	Pain au chocolat
Fromage petit roulé	Fruit*	Crème dessert chocolat	Fruit*	***
Fruit*	Yaourt sucré	Fruit*	Vache qui rit	Sirop de grenadine

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef



Label Rouge










Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 13 au 17 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade batavia aux croûtons	Menu Végétarien / Bio	Poireaux* vinaigrette	Quiche au fromage 
	 Sauté de bœuf façon carbonade	Carottes* râpées 	 Sauté de dinde au jus	Pavé de merlu sauce dieppoise
	Haricots verts	 Epinards béchamel	Tortis et f.râpé	Courgettes* persillées
	Camembert	Gouda 	Chanteneige	Yaourt nature et sucre
	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes 	Fruit*	Fruit*
	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
	Cake marbré	Pain au lait	Lait	Croissant
	Lait	Fruit*	Compote pommes bananes	Jus de fruits
	Fruit*	Choco noir tablette	Céréales	***

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge











Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 20 au 24 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu Végétarien</p> <p>Maccédoine mayonnaise</p> <p>Raviolis ricotta, épinards</p> <p>*** f.râpé</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Penne sauce carbonara sp : Penne sauce carbonara de dinde </p> <p>*** frâpé</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte aux côtons</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Pommes frites, ketchup</p> <p>Emmental</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Menu Bio</p> <p>Salade de blé </p> <p>Boulettes de volaille sauce tomate </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit* </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier de saumon et colin au brocolis</p> <p>***</p> <p>Petit moulé</p> <p>Cake marbré </p>
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :
Baguette	Mini roulé à la fraise	Palet breton	Pain aux olives	Pain au chocolat
Croc lait	Fruit*	Yaourt aromatisé	Petit moulé	***
Jus de pommes	Yaourt sucré	Fruit*	Compote pommes	Fruit*

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef



Label Rouge



Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 27 au 30 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu Bio</p> <p> Tartine de fromage frais au miel local</p> <p>Raviolis de volaille sauce tomate </p> <p>*** f.râpé </p> <p>Mimolette </p> <p>Fruit* </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Betteraves et pois chiches</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Salade mélangée </p> <p>Poisson pané, citron</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Pommes frites</p> <p>Brie</p> <p>Flan au chocolat</p>	
Goûter :	Goûter :	Goûter :	Goûter :	
Baguette	Pain au maïs	Rocher coco chocolat	Croissant	
Pâte de fruit	Fruit*	Fruit*	***	
Fromage blanc sucré	Edam	Lait	Sirop de fraise	

* Produits frais de saison
Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Label Rouge



Viande et volaille française

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

