



# Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Potage esterel* (haricots blancs, potiron)			Ceufs dur BIO et mayonnaise	Carottes râpées BIO* vinaigrette échalote*  Salade chou rouge, raisin de corythe, sirop de cassis, moutarde
Tortellini ricotta épinards	Poulet rôti ou Omelette nature BIO	Egréné végétal sauce tomate*	Rôti de bœuf et jus ou Nuggets de blé	Colombo de poisson* (lait de coco, carotte, paprika, cube de colin, poivron, lentille rouge corail, sardine à l'huile)
Brocolis*	Pommes smiles et le ketchup du chef*	Coquillettes locales*	Purée épinards*	Riz créole IGP*
<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Edam BIO Gouda BIO	Fromage frais aux fruits	Bûchette mi-chèvre	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Emmental Mimolette	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage frais nature et sucre Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable
Pomme locale et BIO Poire locale et BIO	Orange BIO Kiwi BIO	Eclair au chocolat	Banane	Moelleux fromage blanc*
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Jus de pomme	Baguette et beurre Flan nappé caramel Fruit	Baguette viennoise (boulangier) et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Pomme BIO	Pain de mie et chocolat Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Gaufre parisienne Lait issu du commerce équitable Banane BIO

Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



**lundi 11 novembre 2024**

**mardi 12 novembre 2024**

**mercredi 13 novembre 2024**

**jeudi 14 novembre 2024**

**vendredi 15 novembre 2024**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Entrée uniquement pour les élémentaires:

Potage aux légumes BIO\*

Crêpe au fromage

Salade coleslaw\*  
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Céleri râpé mayonnaise\*

Sauté de bœuf  
sauce pain d'épices\*  
ou  
Emincé de pois sauce épices\*

Colin sauce bourride \*  
(épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes,  
oignon)

Omelette BIO

Hachis parmentier\*

ou

Hachis à l'égréné de pois\*

Haricots plats à l'ail

Petits pois à la paysanne\* 50%  
(échalote, champignon, herbes de provence)  
Blé BIO et jus de légumes

Yaourt nature BIO  
et sucre issu du commerce équitable

Yaourt aromatisé BIO  
à la vanille

Semoule aux petits légumes\*

Saint Nectaire

Cantal

Laitage uniquement pour les élémentaires:

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits

Pomme locale et BIO

Poire locale et BIO

Fruit BIO

Compote de pomme BIO

Compote pomme fraise BIO



Rocher coco

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Baguette  
Pavé demi-sel  
Compote de pomme banane

Baguette et barre chocolat  
Fromage frais nature et sucre  
Fruit



Cake au pralin\*  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit



Baguette et confiture de fraise  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit



Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



**lundi 18 novembre 2024**

**mardi 19 novembre 2024**

**mercredi 20 novembre 2024**

**jeudi 21 novembre 2024**

**vendredi 22 novembre 2024**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Entrée uniquement pour les élémentaires:

Taboulé BIO\*

Salade tortis BIO à la catalane\*  
(poivron, tomate)

\*Carottes râpées BIO ,  
vinaigrette agrumes

\*Salade coleslaw rouge BIO  
(carotte et chou rouge mayonnaise)

Entrée uniquement pour les élémentaires:

Potage potiron\*

Entrée uniquement pour les élémentaires:

Œuf dur BIO  
et mayonnaise

Sauté de veau  
marengo\*  
(tomate, oignon, ail, champignon)  
ou  
Pané de blé sauce fromage blanc curry\*

Dahl de pois cassés et riz\*  
(oignon, brunoise de carottes, pois  
cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)

Limande meunière et citron

Carré de porc fumé au jus  
(Rôti de dinde sauce bobotie\*)  
ou  
Croq veggie à la tomate



Farfalles locales à l'italienne  
(oignons, poivrons, brunoise de légumes, olives  
noires, lentilles, tomate, thym, sauce tomate)

Haricots verts à l'ail\*

Purée de céleri\*

Lentilles à la paysanne\*

Yaourt aromatisé fermier   
"ferme des 4 vents"

Compote pomme banane BIO

Mimolette

Yaourt nature BIO et sucre

Brownie\* et sa crème anglaise

Fruit de saison BIO

Compote de pomme BIO

Pommes au four\*

Banane

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Gaufre au sucre  
Lait issu du commerce équitable  
Compote pomme banane

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Yaourt nature BIO et sucre  
Fruit

Baguette et confiture fruits rouge  
Fromage frais nature et sucre  
Jus de pomme

Pain chocolat (boulangier)  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit

Baguette  
Petit moulé nature  
Fruit



Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



**lundi 25 novembre 2024**

**mardi 26 novembre 2024**

**mercredi 27 novembre 2024**

**jeudi 28 novembre 2024**

**vendredi 29 novembre 2024**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

<p>Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade de haricots verts Vinaigrette persil*</p>	<p>Tortelloni BIO tomate mozzarella sauce tomate basilic*</p>	<p>Potage cultivateur BIO* (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette antilles* (moutarde, ananas, jus de pampleousse)</p>
	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate* ou Boulette de soja sauce tomate*</p>		<p>Gratin campagnard* (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé</p>	
<p>Légumes couscous (carotte, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivron)</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Brie</p>	<p>Fromage uniquement pour les élémentaires:</p> <p>Edam Gouda</p>	<p>Riz</p>
<p>Camembert Buchette de chèvre</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>		<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Laitage uniquement pour les élémentaires: Fromage blanc et coulis ananas estragon*</p>
<p>Compote de pomme Compote pomme abricot</p>	<p>Pomme locale et BIO </p> <p>Poire locale et BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Cake à l'ananas caramélisé* </p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de raisin</p>	<p>Cake au chocolat* Lait issu du commerce équitable Compote de pomme</p>	<p>Pain au chocolat boulanger Fromage frais nature et sucre Banane</p>	<p>Baguette et barre chocolat Lait issu du commerce équitable Fruit</p>



Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 02 au 06 décembre 2024



**lundi 2 décembre 2024**

**mardi 3 décembre 2024**

**mercredi 4 décembre 2024**

**jeudi 5 décembre 2024**

**vendredi 6 décembre 2024**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Taboulé cuisiné\*  
(poivron, tomate, citron, menthe)  
  
Salade de pommes de terre à l'échalote\*

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Scarole et maïs  
  
Mâche et croûtons

Filet de lieu frais sauce citron\*

Carottes râpées BIO assaisonnées  
  
Céleri râpé mayonnaise BIO

Œufs dur BIO et mayonnaise

Bœuf Bourguignon\*  
(champignon, carotte, ail, oignon)  
ou  
Pané de blé mozzarella

Chili sin carne\*  
(Riz et haricots rouges, maïs)

Epinards et pommes de terre béchamel BIO\*

Semoule façon couscous BIO  
(semoule et carotte, courgette, navet, céleri, pois chiche, poivron, raisin, tomate)

Colin meunière et citron

Petits pois au jus  
  
Pommes vapeur

Fraidou  
  
Petit moulé ail et fines herbes

Tomme noire

Fromage uniquement pour les élémentaires:  
Cantal  
  
Saint Nectaire

Haricots beurre à l'ail\*

Fruits de saison BIO

Cocktail de fruits  
  
Ananas au sirop

Mousse au chocolat au lait

Banane

Cake spéculoos\*

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Baguette et confiture de fraise  
Lait issu du commerce équitable  
Compote de pomme

Baguette et miel  
Fromage frais nature et sucre  
Fruit

Croissant (boulangier)  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit

Moelleux au citron  
Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable  
Jus de pomme

Baguette  
Fromage fondu Président  
Fruit

Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 09 au 13 décembre 2024



**lundi 9 décembre 2024**

**mardi 10 décembre 2024**

**mercredi 11 décembre 2024**

**jeudi 12 décembre 2024**

**vendredi 13 décembre 2024**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Omelette BIO	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Potage vert prêt* (haricots vert, oignon, crème)</p>	Rillettes de thon*	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote* (fromage blanc, mayonnaise)</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs,* vinaigrette terroir*</p>	<p></p> <p>Carottes râpées BIO assaisonnées*</p> <p>Salade verte vinaigrette nature</p>
	Sauté de bœuf au curry* ou Galette indienne sauce fraîcheur*	Boulettes d'agneau sauce bobotie* (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes) ou Bouchée de soja sauce couscous	Farfalles sauce fromagère*	Cubes de colin sauce aurore* (oignon, ail, tomate, crème)
Gnocchetti sardi locales et BIO* Sauce tomate provençale BIO*	Carottes et pommes de terre*	Semoule BIO*		Légumes aioli* (pommes de terre, haricots verts, chou fleur)
Edam Gouda	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	<p><u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u></p> <p>Camembert BIO</p>	Yaourt sur lit de fruits local "ferme des 4 vents"	Riz
Flan nappé au caramel Dessert lacté à la vanille	Fruits de saison BIO	<p>Pomme locale et BIO </p> <p>Poire locale et BIO</p>	Compote de pomme BIO Compote de pomme fraise BIO	Moelleux myrtille citron*
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable Fruit	Pain au chocolat (bouanger) Lait issu du commerce équitable Banane	Barre bretonne Fromage frais nature Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait issu du commerce équitable Fruit	Sablé de retz Lait issu du commerce équitable Fruit

Production locale      Produits BIO      Recette du chef\*      Nouvelles recettes      Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



# Menu

Du 16 au 20 décembre 2024



**lundi 16 décembre 2024**

**mardi 17 décembre 2024**

**mercredi 18 décembre 2024**

**jeudi 19 décembre 2024**

**vendredi 20 décembre 2024**

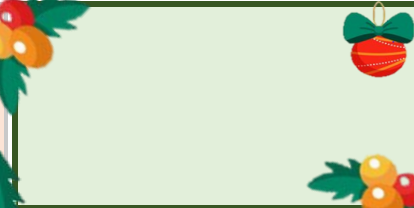
**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

Potage Crécy\*  
(aux carottes)

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Salade verte BIO et croûtons  
Salade de mâche et croûtons

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
 Salade de coquillettes locales au thon\*



Œuf mayonnaise BIO et mayonnaise

Curry de pois chiche\* et semoule BIO\*

Capelliti sauce tomate basilic\*

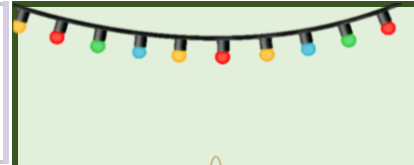
Limande meunière et citron  
Chou romanesco\*

MENU EN ATTENTE DE REALISATION

Pavé de merlu sauce hongroise\* (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)  
Riz BIO et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri, oignon)

Yaourt brassé framboise ou abricot BIO

Brie BIO

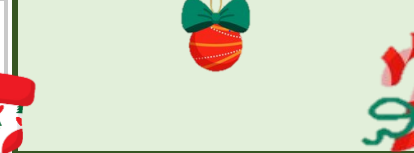


Fromage uniquement pour les élémentaires:  
Cantal  
Saint Paulin

Crème dessert vanille  
Crème dessert chocolat

Compote pomme abricot  
Compote de pomme

Banane



Pomme locale et BIO  
 Poire locale et BIO

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Baguette  
Pavé demi-sel  
Jus de pomme

Madeleines longues  
Fromage frais nature et sucre  
Banane

Moëlleux caramel beurre salé  
Lait issu du commerce équitable  
Compote pomme cassis

Baguette et miel  
Yaourt aromatisé  
Fruit

Croissant (boulangier)  
Lait issu du commerce équitable  
Compote pomme abricot

Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



Vacances



# Menu

Du 23 au 27 décembre 2024



lundi 23 décembre 2024

mardi 24 décembre 2024

mercredi 25 décembre 2024

jeudi 26 décembre 2024

vendredi 27 décembre 2024

*Joyeuses Fêtes*

LE JOUR DU

Potage de légumes\*  
(carotte, poireau, navet, céleri)

Parmentier de canard et salade verte  
ou  
Gratin campagnard\* (Pomme de terre, lentilles, raz el hanout, ciboulette)  
salade verte

FERIE

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Carottes râpées BIO assaisonnées\*

Taboulé BIO

Sauté de poulet  
sauce dijonnaise\*  
(moutarde, oignon, crème, petits légumes)  
ou  
Bouchée de blé enrobante échalote

Vinaigrette

Pavé de colin sauce bourgogne\*  
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,  
vinaigre balsamique, moutarde, tomate

Gâteau d'œufs sauce provençale \*   
(ail, olives, oignon, thym, tomate)

Coquille locale

Haricots verts\*  
Pommes de terre rissolées

Petit pois au jus

Fromage uniquement pour les élémentaires:  
Comte

Ile flottante  
et  
brisures de spéculoos

Yaourt nature BIO   
et sucre issu du commerce équitable

Fromage uniquement pour les élémentaires:  
Cantal

Fruits de saison LOCAUX

Cake épeautre banane chocolat\*

Fruits de saison BIO

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Pain au chocolat (bouanger)  
Lait issu du commerce équitable  
Compote de pomme

Palets bretons  
Fromage frais aux fruits  
Jus multifruits

Baguette et confiture d'abricot  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande  
Banane

Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)





# Menu

Du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



lundi 30 décembre 2024

mardi 31 décembre 2024

mercredi 1 janvier 2025

jeudi 2 janvier 2025

vendredi 3 janvier 2025

*Joyeuses Fêtes*

LE JOUR DU VÉGE

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Potage Dubarry\*  
(au chou fleur)

Blanquette de veau\*  
ou croq veggì sauce fraîcheur\*

FERIE

Entrée uniquement pour les élémentaires:  
Crêpe au fromage

Salade coleslaw BIO\*  
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Penne bolognaise BIO\*  
ou  
Penne égréné végétal tomate  
Emmental râpé

Pommes noisettes

Colombo de poisson (lait de coco, carotte, paprika, cube de colin, poivron, lentille rouge corail, sardine à l'huile) \*  
et riz IGP\*

Pizza au fromage

Yaourt nature BIO + sucre

Camembert BIO

Fromage frais aux fruits BIO

Salade iceberg

Fruits de saison

Purée de pomme 4 épices  
et cigarettes russes

Pomme locale et BIO   
Poire locale et BIO

Riz à la crème et sauce caramel

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait issu du commerce équitable  
Compote pomme ananas

Brioche (boulangier)  
Fromage frais nature et sucre  
Banane

Baguette  
Petit moulé nature  
Jus de raisin

Baguette et confiture de fraise  
Lait issu du commerce équitable  
Fruit

Production locale

Produits BIO

Recette du chef\*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge  
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)