







LUNDI 01/11/2021	MARDI 02/11/2021	MERCREDI 03/11/2021	JEUDI 04/11/2021	VENDREDI 05/11/2021	LUNDI 08/11/2021	MARDI 09/11/2021	MERCREDI 10/11/2021	JEUDI 11/11/2021	VENDREDI 12/11/2021
	LE JOUR DU VÉGÉ		Pain BIO		LE JOUR DU VÉGÉ	Pain BIO			
TOUSSAINT	Potage au potiron*	Taboulé	Rillettes de sardines*	Carottes râpées LOCALES Vinaigrette au persil	Mâche et maïs Salade d'endives Vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Betteraves BIO en salade vinaigrette au persil	ARMISTICE	Salade coleslaw BIO (carottes, chou blanc, mayonnaise) Chou rouge râpé BIO Vinaigrette au persil
	Boulgour BIO aux 4 épices (carottes, champignons, petits pois, épices)	Sauté de veau sauce tomate et champignon* OU Nuggets de blé	Hachis Parmentier OU Bouchées végétariennes au pistou Purée de pommes de terre	Pavé de colin mariné au crumble de pain d'épices	Dahl de lentilles corail et riz* (lentilles corail, riz, oignons, carottes, tomates, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Sauté de bœuf à la sauce tomate* OU Croc veggie à la tomate	Pavé de merlu aux 4 épices*		Filet de limande sauce béchamel et tomate*
	Saint Nectaire	Emmental	Yaourt nature BIO et sucre	Carré de l'est	Coulommiers Bûchette de chèvre	Petit suisse BIO nature et sucre Petit suisse fruité BIO	Montboissier		Coquillettes LOCALES
	Raisin (sous réserve d'approvisionnement)	Compote pomme poire	Banane	Eclair au chocolat	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Clémentines	*Gâteau amande poire et marron		Fromage blanc et cassonade Fromage blanc nature et sauce fraise
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Brioche Lait nature Kiwi	Baguette Camembert Compote pomme fraise	Pain de mie et confiture de fraises Fromage blanc nature Pomme bicolore BIO	Baguette et beurre Fromage blanc nature et sucre Orange	Baguette Brie Compote de pommes	Baguette et barre de chocolat au lait Fromage blanc nature et sucre Jus de raisin	Pain d'épices Lait nature Banane		

LUNDI 15/11/2021	MARDI 16/11/2021	MERCREDI 17/11/2021	JEUDI 18/11/2021	VENDREDI 19/11/2021	LUNDI 22/11/2021	MARDI 23/11/2021	MERCREDI 24/11/2021	JEUDI 25/11/2021	VENDREDI 26/11/2021
				LE JOUR DU VÉGÉ		LE JOUR DU VÉGÉ			Pain BIO
Roulade de volaille et cornichons Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes BIO (carottes, poireaux, céleri, navets)	Lentilles vinaigrette*	Salade "Outre mer" ** (cœur de palmier, segment de pamplemousse et vinaigrette aux agrumes)	Chou blanc râpé Salade verte BIO Vinaigrette au persil	Salade verte et soja Chou blanc vinaigrette	Pomelo et sucre Laitue iceberg, radis rondelles et maïs, vinaigrette échalote	Friand au fromage	Potage Potiron*	Carottes râpées BIO et LOCALES Céleri rémoulade
Fricassée de colin sauce safranée*	Bœuf bourguignon* (carottes, champignons, herbes de Provence) OU Galette végétarienne basquaise	Omelette BIO	Rougail saucisse* OU Accras de morue	Gratin campagnard* (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Cordon bleu OU Escalope de blé panée	Chili sin carne* (haricots rouges, maïs, haricots plats, tomates, poivrons, cumin)	Fricassée de saumon sauce normande* (champignons, crème)	Rôti de bœuf au jus Macaronis LOCALES* OU Macaronis LOCAUX à l'indienne* (tomate, ail, poivrons, petits pois, épice tandoori)	Poisson pané (Poissonnette)
Purée de carotte et patate douce*	Tortis locaux*	Brocolis et flageolets	Riz au curry*		Blettes et pommes de terre à la béchamel BIO		Semoule et brunoise de légumes*		Epinards
Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable	Fromage blanc et miel Fromage blanc et sucre	Tomme blanche BIO	Crème onctueuse coco, sauce mangue et biscuit à la noix de coco	Mimolette Saint Paulin	Gouda Tomme noire	Cotentin Fromage fondu Président	Yaourt brassé aux fruits	Brie Bleu	Petit suisse BIO nature et sucre Petit suisse fruité BIO
Pomme golden BIO Pomme granny BIO	Kaki (sous réserve d'approvisionnement) Orange	Cocktail de fruits au sirop	Purée de fruits locale*		Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Compote pomme Compote pomme fraise	Banane BIO	Clémentines	Cake à la farine d'épeautre, au miel et fruits secs* Cake à la farine de seigle aux poires*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Lait nature Kiwi	Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pomme	Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Poire allongée BIO	Baguette Fromage à tartiner Compote de poires	Pain de mie et confiture de groseille Fromage blanc nature Banane	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Orange	Sablés de Retz Fromage blanc nature et sucre Kiwi	Pain de mie Coulommiers Compote pomme ananas	Pain au lait Fromage blanc nature Jus d'ananas	Baguette et miel Lait nature Pomme rouge BIO

LUNDI 29/11/2021	MARDI 30/11/2021	MERCREDI 01/12/2021	JEUDI 02/12/2021	LE JOUR DU VÉGÉ	VENDREDI 03/12/2021	LUNDI 06/12/2021	MARDI 07/12/2021	MERCREDI 08/12/2021	JEUDI 09/12/2021	VENDREDI 10/12/2021
Cœuf dur BIO mayonnaise Sardines à l'huile	Taboulé* Salade de blé à la Californienne*	Salade de mâche et maïs vinaigrette nature	Pain BIO LE JOUR DU VÉGÉ Potage choisy* (épinards, laitue, oignons, crème)	Endives aux pommes Vinaigrette nature Champignons émincés au fromage blanc*	Taboulé Salade de blé à la parisienne* (maïs, échalote, ciboulette)	Salade iceberg et croûtons Salade verte et brunoise de radis Vinaigrette nature	Céleri rémoulade*	Pizza au fromage Pizza royale	Carottes râpées BIO et LOCALES Chou rouge râpé BIO Vinaigrette au persil	
Escalope de porc* Lentilles BIO OU Blé, lentilles et champignons au curry*	Pavé de merlu à l'orientale* (oignon, ail, cumin) Jardinière de légumes BIO et boulgour BIO	Brandade de colin*	Tortellinis ricotta épinards à l'ail*	Steak haché pur bœuf Pommes risolées et choux de Bruxelles OU Boulettes au soja et crème	Calamars à la Romaine	Gratin campagnard* (pommes de terre, lentilles, curry, crème)	Emincé de volaille BIO au jus Semoule OU Semoule et égréné de pois à la marocaine* (oignon, tomate, cumin, cardamome, raisins secs, abricots secs)	Pot au feu* OU Omelette BIO	Filet de limande sauce au citron*	
Fromage blanc et sucre Fromage blanc fruité	Edam Tomme grise	Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers Bleu	Chou vert et carottes*	Emmental	Légumes pot au feu* (carottes, poireaux, navets)	Tomme blanche Carré de l'est	Penne LOCAUX et poireaux à la crème*	
Ananas Kiwi GOUTER	Pomme rouge BIO Pomme jonagold BIO GOUTER	Abricots au sirop	Crêpe nature et sucre Crêpe nature et chocolat	Purée de fruits locale *	Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse fruité BIO	Mimolette Montboissier	Mousse au chocolat au lait Poire ronde BIO Poire conférence BIO GOUTER	Yaourt aromatisé aux fruits Yaourt brassé nature et sucre	Beignet au chocolat Beignet à la framboise GOUTER	
Baguette Emmental Compote pomme banane	Petits beurre Fromage blanc nature Jus d'orange	Croissant Yaourt nature BIO et sucre Banane	Baguette et beurre Lait au chocolat Poire allongée BIO	Pain de mie et confiture d'abricots Fromage blanc nature Orange	Clémentines GOUTER Palmier Lait nature Pomme golden BIO	Compote pomme cassis Compote pomme banane GOUTER	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Kiwi	Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Orange	Pain de mie Cotentin Compote de pommes	

LUNDI 13/12/2021	MARDI 14/12/2021	MERCREDI 15/12/2021	JEUDI 16/12/2021	LE JOUR DU VÉGÉ	VENDREDI 17/12/2021	LUNDI 20/12/2021	MARDI 21/12/2021	MERCREDI 22/12/2021	JEUDI 23/12/2021	VENDREDI 24/12/2021
Potage Dubarry* (chou fleur)	Cœuf dur BIO mayonnaise Roulade de volaille et cornichons	Salade de betteraves BIO, vinaigrette nature	Joyeux Noël	Pomelo BIO Salade coleslaw BIO (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Salade verte et croûtons, vinaigrette nature	Salade de riz à la parisienne* (basilic, échalote, tomate, maïs)	Potage poireaux et pommes de terre*	 Carottes râpées BIO et LOCALES* vinaigrette au basilic	Roulade de volaille et cornichons	
Sauté de bœuf au jus* OU Riz et acharde de légumes	Pavé de merlu sauce estragon*	 Tortis LOCALES* au saumon et à la crème	MENU DE FIN D'ANNEE ELABORE PAR LES ENFANTS	Riz tandoori* (haricots rouges, carottes, poireaux, navets, épice tandoori)	Pavé de Colin au crumble de pain d'épices*	Emincé de veau aux champignons* OU Pavé fromager	Pépinette, pois chiches, épice colombo, julienne de légumes, ail, oignon, tomate concassées*	Gratin de pommes de terre aux dés de dinde et au fromage* OU Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Filet de limande meunière et citron	
Printanière de légumes*	Petits pois BIO à la paysanne* (échalote, carottes, champignon)	Fromage fondu Président		Edam	Lentilles	 Carottes braisées et macaronis LOCAUX	Petit suisse nature BIO	 Gouda	Champignons et riz sauce citron*	
Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable Kiwi Orange GOUTER	Cotentin Pêche au sirop Ananas au sirop	Brie Banane		Cheddar Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Camembert	Fromage blanc et miel	Poire allongée BIO	 Chou vanille, sauce chocolat et chantilly	Tomme grise Liégeois vanille	
Baguette Camembert Compote de poires	Baguette et confiture de fraise Lait nature Clémentines	Pain de mie et beurre Fromage blanc nature et sucre Jus de pommes	Sablés de Retz Yaourt nature BIO et sucre Poire conférence BIO	Brioche Fromage blanc nature et miel Pomme bicolor BIO	Compote de pommes GOUTER	Poire allongée BIO GOUTER	Clémentines GOUTER	Baguette Brie Compote pomme pêche GOUTER	Chou vanille, sauce chocolat et chantilly Yaourt nature BIO Clémentines	


LUNDI 27/12/2021	MARDI 28/12/2021	MERCREDI 29/12/2021	JEUDI 30/12/2021	VENDREDI 31/12/2021
Pain BIO Céleri rémoulade	Potage Crécy* (carottes)	 Chou blanc LOCAL râpé* vinaigrette à la ciboulette	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives et pommes Vinaigrette nature
Tajine d'agneau* Semoule et légumes couscous OU Couscous végétarien*	Omelette nature BIO Haricots beurre et pommes campagnardes	Pépinettes et lentilles au curry* DESSERT LACTÉ	Pavé de colin à la tomate et au citron vert	Saucisse de volaille OU Galette végétarienne italienne
Bûchette de chèvre Cocktail de fruits au sirop GOUTER	Yaourt nature BIO et sucre Pomme bicolor BIO GOUTER	Milk shake au cacao* et sablés de Retz GOUTER	Purée de pommes de terre BIO Tomme noire Banane GOUTER	Chou fleur braisé* Cantal Riz au lait GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc nature et sucre Jus de raisin	Madeleines longues Lait nature Kiwi	Baguette Coulommiers Compote pomme abricot	Pain au chocolat Yaourt nature BIO et sucre Orange	Pain de mie et confiture de groseilles Fromage blanc nature Clémentines



Menu restaurants scolaires 2021

 Production locale

 Produit BIO

 Recette du chef*

 Produit issu du Commerce Equitable