

LUNDI 03/01/2022	MARDI 04/01/2022	MERCREDI 05/01/2022	JEUDI 06/01/2022	VENDREDI 07/01/2022	LUNDI 10/01/2022	MARDI 11/01/2022	MERCREDI 12/01/2022	JEUDI 13/01/2022	VENDREDI 14/01/2022
Pain BIO					Pain BIO				
Taboulé BIO* Salade de Lentilles BIO*	Céleri râpé LOCAL* sauce enrobante à l'ail Salade verte et croûton	Potage au potimarron BIO*	Carottes râpées BIO LOCALES,* vinaigrette au miel Chou rouge râpé BIO,* vinaigrette tradition	Œufs dur BIO mayonnaise Roulade de volaille et cornichons	Potage paysan BIO Salade iceberg et dés d'emmental Salade de mâche et dés d'emmental Vinaigrette nature	Chou blanc BIO râpé Vinaigrette nature	Uniquement pour primaires Laitue aux noix Endives aux pommes Vinaigrette nature	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	
Emincé de pois à l'asiatique (sauce soja, nori, gingembre) et carottes*	Pavé de colin à la ciboulette*	Bœuf braisé aux 4 épices Mélange de 4 céréales BIO* (Epeautre complet, riz complet, blé, orge) OU Chili sin carne* (haricots rouges, maïs, haricots plats, tomates, poivrons, cumin)	Sauté de porc au curry* OU Boulettes végétariennes au pistou	Pavé de merlu beurre et citron*	Boulgour tandoori* (haricots rouges, poireaux, navets, épice tandoori)	Filet de limande sauce potiron et curcuma*	Tortelloni tomate, mozzarella BIO, sauce tomate	Poulet rôti Petit pois à la paysanne (échalote, carotte, champignon) OU Nuggets de blé	
	Mélange de légumes* (chou fleur, carotte et brocoli)		Gratin de chou-fleur et pommes de terre*	Purée au céleri et au potiron BIO*		Epinars BIO à la crème et riz créole*			
Fromage blanc et coulis de fraise Fromage blanc et coulis mangue-abricot	Coulommiers Brie	Bleu d'Auvergne AOP	Uniquement pour primaires Yaourt nature BIO	Cotentin Fromage fondu Président	Comté AOP Saint Nectaire AOC	Camembert	Yaourt nature BIO et miel	Fromage frais aux fruits Fromage frais et sucre	
	Compote pomme-fraise Compote pomme-banane	Poire BIO	Galette des rois	Ananas Banane	Purée de pommes miel*	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Cake seigle à la poire*	Banane BIO Ananas Poire Ronde BIO Poire Comice BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Pain au chocolat Lait Clémentine	Baguette et confiture aux fruits rouges Fromage frais Kaki	Pain de mie et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pomme	Baguette Camembert Kiwi	Petits beurre Lait Compote de pomme sans sucre	Pain de mie et miel Yaourt nature BIO et sucre Kiwi	Madeleine longues Lait Pomme BIO	Baguette et chocolat noir du Commerce Equitable Fromage frais et sucre Clémentine	Pain au lait Lait Compote de pomme sans sucre	Baguette Brie Jus d'orange

LUNDI 17/01/2022	MARDI 18/01/2022	MERCREDI 19/01/2022	JEUDI 20/01/2022	VENDREDI 21/01/2022	LUNDI 24/01/2022	MARDI 25/01/2022	MERCREDI 26/01/2022	JEUDI 27/01/2022	VENDREDI 28/01/2022
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------	------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Pain BIO					Pain BIO				
Potage Dubarry*	Salade coleslaw BIO* (carottes et chou blanc mayonnaise) Céleri BIO,* vinaigrette traditionnelle	Rillettes de saumon *	Mesclun et croûtons Frisée et croûtons Vinaigrette au miel	Pizza au fromage Pizza aux dés de dinde	Potage Parmentier (pommes de terre)	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette au basilic	Betteraves en salade Poireaux vinaigrette Vinaigrette persil	Frisée aux noix, vinaigrette Salade chou rouge et blanc*	
Tortis LOCALES aux légumes* (carottes, céleri, poireaux) et flageolets au colombo	Aiguillettes de colin pané et citron Purée au brocoli et au potiron BIO*	Emincé de volaille BIO sauce échalote, champignon* Pommes vapeur OU Gratin campagnard* (pommes de terre, lentilles BIO, crème, curry)	Rôti de bœuf et jus Gratin de navets BIO* OU Flan de légumes à l'origan (brunoise de légumes, origan, petits pois, tomates conçassées)	Filet de lieu noir FRAIS à l'aneth Chou fleur persillé* et riz BIO	Omelette BIO	Filet de limande meunière et citron Chou romanesco et pommes vapeur	Blanquette de veau* Riz créole BIO OU Riz et émincé de pois sauce blanquette*	Rôti de dinde au jus Coquillettes LOCALES et chou vert braisé* OU Coquillettes LOCALES, lentilles et maïs*	
Tomme blanche BIO Carré de l'est BIO	Cantal AOC Fourme d'Ambert AOC	Fromage blanc BIO et coulis de fraise	Edam BIO Gouda BIO	Yaourt nature BIO et sucre du commerce équitable	Gorgonzola AOP Maroilles AOC	Bûchette mi-chèvre	Tomme noire Tomme grise	Uniquement pour primaires Petit suisse fruité BIO Petit suisse BIO et sucre	
Clémentine BIO Kiwi BIO	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Uniquement pour primaires Poire William BIO	Muffin chocolat Muffin vanille	Pomme golden BIO Pomme rouge BIO	Clémentine Ananas	Flan chocolat Flan vanille Purée de pommes *	Poire Comice BIO Poire Conférence BIO	Kiwi Banane	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Sablés de Retz Yaourt nature BIO Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraises Fromage frais Pomme golgen BIO	Croissant Lait Compote de pomme sans sucre	Baguette Emmental Kaki	Baguette et beurre Lait Banane	Baguette Cotentin Compote de pommes sans sucre	Brioche Lait Pomme golden BIO	Petits beurre Yaourt nature BIO et sucre Banane	Baguette et miel Fromage frais et sucre Jus de pommes	Pain de mie et chocolat noir Lait Kaki



Menu restaurants scolaires 2021

Production locale

Produit BIO









Recette du chef*

Produit issu du Commerce Equitable








Nouvelle recette

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





100% des viandes sont labellisées Label Rouge




LUNDI 31/01/2022	MARDI 01/02/2022	MERCREDI 02/02/2022	JEUDI 03/02/2022	VENREDI 04/02/2022	LUNDI 07/02/2022	MARDI 08/02/2022	MERCREDI 09/02/2022	JEUDI 10/02/2022	VENREDI 11/02/2022
Pain BIO					Pain BIO				
Laitue iceberg et croûtons Mâche et poire Vinaigrette nature 	Salade asiatique (Chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	Rillettes de sardines*	Potage au potiron BIO	Taboulé BIO Salade de coquillettes BIO au pesto*	Salade verte et croûtons	Friand au fromage Friand à la viande	 Céleri LOCAL à la rémoulade*	Uniquement pour primaires Potage crécy (carottes locales)* 	Salade iceberg, radis rondelles et maïs Frisée aux noix vinaigrette tradition échalote
Sauté de porc estragon* Légumes aux parfums de la montagne* (chou vert, carotte, ail, thym, moutarde à l'ancienne, oignons) et pommes de terre OU Pommes de terre et potée, Emincé de pois sauce champêtre*	Escalope de poulet sauce aigre douce* OU Escalope de blé 	Bœuf tomate, oignon* Blé BIO OU Blé BIO façon chili*	Ragoût de pommes de terre et haricots blancs*	Pavé de merlu sauce aioli* Chou fleur persillé*	Fricassée de colin sauce safran* Lentilles BIO	Omelette BIO Haricots beurre à la ciboulette*	Filet de lieu noir FRAIS sauce armoricaine*	Macaronis BIO aux légumes braisés BIO	Tartiflette à la dinde* OU Ragout de pomme de terre et haricot blanc*
Uniquement pour primaires Gouda BIO Edam BIO		Fromage blanc BIO nature et sucre	Pont l'Evêque AOC Munster AOC	Yaourt nature BIO et LOCAL et miel 		Saint Nectaire AOC Cantal AOC		Yaourt nature BIO et cassonnade	Fromage blanc BIO nature et sucre Fromage blanc BIO et sauce fraise
Crêpe nature et sucre Crêpe au chocolat	Moëlleux au jasmin	Banane	Pomme golden BIO Pomme rouge BIO	Ananas Kiwi	 Purée de pomme orange confite*	Ananas Kiwi	Semoule au lait*	Poire William BIO Poire comice BIO	Cake épeautre pomme tatin*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais et sucre Kiwi	Baguette et confiture d'abricots Lait Orange	Pain de mie Emmental Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt nature BIO et sucre Poire William BIO	Madeleine Lait Compote de pomme sans sucre	Pain de mie Tablette de chocolat noir CE Lait  Orange	Croissant Yaourt nature BIO et sucre Jus de raisin	Pain de mie et miel Fromage frais et sucre Pomme Golden BIO	Sablés de Retz Lait Compote de pomme sans sucre	Baguette Brie Banane

LUNDI 14/02/2022 MARDI 15/02/2022 MERCREDI 16/02/2022 JEUDI 17/02/2022 VENDREDI 18/02/2022 LUNDI 21/02/2022 MARDI 22/02/2022 MERCREDI 23/02/2022 JEUDI 24/02/2022 VENDREDI 25/02/2022

LUNDI 14/02/2022	MARDI 15/02/2022	MERCREDI 16/02/2022	JEUDI 17/02/2022	VENREDI 18/02/2022	LUNDI 21/02/2022	MARDI 22/02/2022	MERCREDI 23/02/2022	JEUDI 24/02/2022	VENREDI 25/02/2022
Pain BIO					Pain BIO				
Œuf dur BIO mayonnaise Sardine à l'huile	Mais en salade Vinaigrette à la ciboulette Pois chiches en salade et cumin	Potage au céleri local* 	Laitue Iceberg, haricots rouges et maïs, vinaigrette au sirop d'érable Chou blanc aux raisins*	Carottes râpées BIO LOCALES au citron*  Mesclun, vinaigrette au miel	Potage pommes de terre et légumes BIO	 Salade coleslaw BIO et LOCALE	Endives aux croûtons, vinaigrette nature		Roulade de volailles et cornichons
Dahl de lentilles corail* (carottes, tomates)	Emincé de volaille BIO au curry Haricots verts BIO à l'ail et flageolets* OU Haricots verts et émincé de pois sauce basquaise*	Rôti de bœuf sauce aux fruits secs & épices* Mélange aux 4 céréales BIO* (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)  OU Blé et œufs brouillés au curcuma*	Gratin campagnard* (pommes de terre, lentilles)	Filet de limande à la crème*  Chou vert braisé et coquillettes LOCALES* & fromage râpé	Colin meunière et citron	Omelette BIO	Blé, lentilles et maïs*	Sauté d'agneau sauce au pain d'épices Coquillettes LOCALES* OU Coquillettes LOCALES et méli-mélo du potager* (haricots blancs, oignon, tomate, fenouil) 	Fricassée de saumon sauce nantua* Epinards à la crème BIO & riz BIO
Camembert Carré de l'Est	Fromage blanc BIO nature et coulis mangue- abricot Fromage blanc BIO et coulis fraise	Bleu d'Auvergne AOP	Tomme grise Tomme noire		Gratin de boulgour-crotonne, sauce fromage*	Emincé de poireaux et pommes de terre au gratin*		Fromage blanc et sauce fraise	Yaourt nature BIO et sucre
Pomme bicolorée BIO Pomme golden BIO	Uniquement pour primaires Poire BIO allongée Poire BIO ronde	Ananas BIO	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Muffin chocolat Muffin vanille	St Nectaire	Uniquement pour primaires Brie	Mimolette	Flan vanille nappé caramel	Poire allongée BIO Cake agrumes*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Fromage frais et sucre Jus de pomme	Pain de mie Petit moulu Orange	Brioche Lait Compote de pomme sans sucre	Petits beurre Yaourt nature BIO et sucre Banane	Baguette et beurre Lait Kiwi	Pain au lait Lait Compote de pomme sans sucre	Baguette et chocolat noir du Commerce Equitable  Fromage frais et sucre Kiwi	Madeleine Yaourt nature BIO et sucre Banane	Pain de mie Camembert Jus d'orange	Baguette et miel Lait Orange

LUNDI 28/02/2022 MARDI 01/03/2022 MERCREDI 02/03/2022 JEUDI 03/03/2022 VENDREDI 04/03/2022

LUNDI 28/02/2022	MARDI 01/03/2022	MERCREDI 02/03/2022	JEUDI 03/03/2022	VENREDI 04/03/2022
Pain BIO				
Salade parmentière BIO	Carottes rapées BIO LOCALES & vinaigrette nature 	Salade verte BIO et dés de mimolette vinaigrette traditionnelle	Potage Freneuse* (Navet, pommes de terre, oignon)	Cake carottes emmental* 
Emincé de pois sauce champêtre* (champignon, carotte, crème) et haricots verts	Filet de lieu noir FRAIS, beurre blanc* Brocolis	Sauté de bœuf aux champignons Riz BIO et salsifis Riz tandoori* (haricots rouges, poireaux, navets, épicé tandoori)	Ragoût de pommes de terre et haricots blancs*	Steak haché Pané fromage et épinards Purée de pomme de terre*
Bûchette chèvre	Yaourt nature BIO et sucre		Cantal AOC	Fromage blanc et coulis mangue-abricot
Ananas	 Beignet à la framboise 	Purée de pomme romarin*	Pomme golden BIO	Uniquement pour primaires Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Lait Kiwi	Baguette et beurre Lait Orange	Sablés de Retz Yaourt nature BIO et sucre Poire William BIO	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais et sucre Jus de raisin	Pain de mie Edam Compote de pomme sans sucre

 Production locale **Produit BIO** Recette du chef*
 Nouvelle recette  Produit issu du Commerce Equitable

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



Menu restaurants scolaires 2021