

Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette Radis beurre</p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce au cerfeuil <i>(carottes, haricots verts, poireaux, cerfeuil, clou de girofle, farine de riz)</i></p> <p>Riz  bio</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Fromage blanc façon stracciatella  <i>(cacao, copeaux de chocolat blanc et chocolat noir)</i></p>	<p>Macédoine vinaigrette Carottes bio râpées   vinaigrette </p> <p>Coquillettes bio, butternut ricotta et thym   </p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Soupe de légumes variés </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée </p> <p>Boullgour bio  </p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Les USA/ Breakdance </p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Hot dog saucisse S/P: Hot dog saucisse de volaille  Végétarien: Hot dog saucisse blé soja</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Smoothie pomme, cranberry, yaourt  Plan B: Fromage blanc et Cranberry topping </p>	<p>Salade d'agrumes Betteraves vinaigrette </p> <p>Rôti de porc au jus S/P: Rôti de dinde au jus </p> <p>Lentilles   </p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pommes bio </p> <p>Compote de pommes bio et banane bio  </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Vive les crêpes	
<p>Radis beurre Endives vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce colombo <i>(carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate)</i></p> <p>Haricots verts AB bio et pomme de terre</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Liégeois au chocolat Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Potage de légumes Carotte AB bio râpé</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz <i>(Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée crécy</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Compot AB bio pomme banane</p>	<p>Pomelos et sucre Mâche et crumble noisette vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Bouquetière de légumes <i>(carottes en dés, chou fleur, haricots verts, petits pois)</i></p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Crêpe et confiture Ou pâte à tartiner</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Rillettes de sardine à l'espagnole</p> <p>Omelette</p> <p>Blé AB bio sauce tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux Salade d'endives vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Riz, korma végétarien  </p> <p>butternut et marrons (<i>Riz thaï, Carottes en dés, pdt cubes, butternut, crème liquide, curry, gingembre</i>) </p> <p>Pont-l'Évêque </p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Haricots blancs sauce ravigote Salade de haricots rouges, maïs et salade composée vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil  </p> <p>Carottes  bio au jus</p> <p>Yaourt nature  bio</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Merlu médaillon sauce crème </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tartine œuf ciboulette </p> <p>Houmous</p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette  </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Purée de pomme  bio </p> <p>Purée pomme  bio </p> <p>abricot</p>	<p>Salade coleslaw  (<i>carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise</i>)</p> <p>Panais rémoulade aux pommes </p> <p>Rôti de dinde sauce estragon  (Estragon, crème liquide, farine de riz)</p> <p>Coquillette  bio</p> <p>Cantal </p> <p>Smoothie ananas fruit de la passion </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		La saint valentin		
<p>Soupe de potiron fromage fondu Salade iceberg et croûtons vinaigrette</p> <p>Tajine marocain pois chiches et semoule bio <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices, couscous et semoule)</i></p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Compote de poires</p> <p>Compote de pommes bio</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette passion</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup de pommes</p> <p>Gnocchis de betteraves <i>Plan B: Purée de betteraves</i></p> <p>Cœur de dame</p> <p>Cake aux pralines roses</p>	<p>Soupe de légumes variés</p> <p>Haricots verts bio à l'échalote</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce blanquette aux petits légumes (Brocolis, carottes en dés, navet)</p> <p>Riz bio</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Champignons frais vinaigrette crémeuse ciboulette Salade croquante pomme orange vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce au thym S/p: sauté dinde saucé au thym</p> <p>Frite</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ile flottante Fromage blanc, crème de marron et meringue</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux  bio Betteraves vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert  <i>(Lait de coco, noix de coco râpé, crème liquide, jus de citron vert, farine de riz, curcuma)</i></p> <p>Blé  bio</p> <p>Yaourt nature  bio</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis roses et beurre Endives Vinaigrette</p> <p>Aiguillette poulet rôti aux herbes de Provence  </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Pont-l'Évêque </p> <p>Beignet à la framboise Beignet aux pommes  </p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Pennes Bio  semi-complète</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme bio   banane bio</p>	<p>Cake aux olives </p> <p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Jambon blanc S/P: jambon de dinde </p> <p>Purée de haricots verts  bio</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes  bio râpées</p> <p>Céleri râpé Vinaigrette ciboulette</p> <p>Riz  bio pilaf curry pois chiche épinard graine de courge  </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Smoothie poire miel </p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 29 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg <i>vinaigrette moutarde</i>	Haricots verts  bio et maïs vinaigrette	Champignons sauce crème ciboulette	Céleri rémoulade	
Sauté de bœuf sauce tomate origan  	Pennes  bio lentilles et haché végétal  Et emmental râpé 	Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille 	Nuggets de blé 	
Brocolis  bio persillés et semoule 		Purée de pommes de terre bio  	Carottes  bio bâtonnets au jus	
Edam	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Fromage blanc au lait entier	
Compote de poires  bio 	Fruit de saison aux choix	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Gâteau aux haricots blancs et poires  	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

