

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 FEVRIER AU 8 FEVRIER 2019	<b>Chou blanc vinaigrette</b> Chou rouge râpé vinaigrette	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe aux champignons	<b>Potage freneuse</b> (navets)	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Nems sur lit de salade verte et sauce chinoise	<b>Carottes vinaigrette agrumes</b> Céleri râpé sauce enrobante échalote
	<b>Filet de limande sauce lombarde</b>	<b>Haché de bœuf sauce tomate</b> <i>Galette italienne</i>	<b>Omelette</b>	<b>Sauté de boeuf sauce asie</b> <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur</i>	<b>Calamars à la romaine</b>
	<b>Pommes Smiles</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Ratatouille et blé</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Coquillettes à la tomate</b>
	<b>Emmental</b> Gouda	<b>Yaourt aux fruits</b> Yaourt nature et sucre	<b>Carré de l'Est</b> Camembert	<b>Saint Paulin</b>	<b>Fromage blanc et sucre</b> Fromage blanc à la fraise
	<b>Mousse au chocolat noir</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Fruits de saison locaux</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Boules coco</b>	<b>Eclair chocolat 100 %</b>
	<b>GOUTER</b> Baguette beurre et confiture de fraise Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Frosties et lait Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Gaufre Fantasia Lait fraise	<b>GOUTER</b> Baguette tablette chocolat jus de fruit	<b>GOUTER</b> Pain au chocolat du boulanger jus de pomme

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 11 FEVRIER AU 15 FEVRIER 2019	<b>Coupe de volaille et cornichons</b> Œuf dur mayonnaise	<b>Mâche et betteraves</b> Laitue iceberg et croûton	<b>Trio de crudités</b> Pomelos et sucre	<b>Œufs brouillés</b>	<b>Salade USA</b> (chou blanc, carottes, navet) Céleri à la rémoulade
	<b>Boulettes de soja nature</b>	<b>Filet de lieu frais sauce citron</b>	<b>Rôti de veau sauce crème</b> <i>Galette indienne</i>	<b>Jambon de Paris</b> Jambon de dinde <i>Pavé du fromager</i>	<b>Aiguillettes de colin</b>
	<b>Gratin boulgour et courgettes cheesy</b>	<b>Petit pois</b>	<b>Riz</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Pêlé mêlé provençal</b>
	<b>P'tit Louis</b> Croc lait	<b>Tomme blanche</b> Brie	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature sucré	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Gouda</b> Saint Paulin
	<b>Fruits de saison</b>	<b>Compote pomme fraise</b> Compote de pêche	<b>Ile flottante</b> Gélatifié vanille	<b>Salade de fruits</b>	<b>Tarte pomme abricot</b> Tarte aux poires
	<b>GOUTER</b> Baguette pâte à tartiner Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Pain au lait du boulanger Yaourt nature sucré	<b>GOUTER</b> Gaufre fourrés Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Barre bretonne Lait et sirop de fraise	<b>GOUTER</b> Baguette et fromy Jus d'orange

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 18 FEVRIER AU 22 FEVRIER 2019	<b>Salade verte et maïs</b> Endives vinaigrette	<b>Betteraves vinaigrette</b> Macédoine vinaigrette	<b>Potage paysan</b> (carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)	<b>Salade Hollandaise</b> (Carottes, chou blanc, céleri, battavia) <b>Salade des Antilles</b> (iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	<b>Carottes râpées à la méridionale</b> Chou rouge râpé vinaigrette
	<b>Cordon bleu</b> <i>Croc veggie à la tomate</i>	<b>Chipolatas</b> Merguez <i>Escalope de blé panée</i>	<b>Œufs durs sauce Mornay</b>	<b>Rôti de bœuf sauce forestière</b> <i>Boulettes de soja</i>	<b>Pépites de colin pané</b>
	<b>Haricots beurre</b>	<b>Frites</b>	<b>Epinards et pommes de terre à la bechamel</b>	<b>Coquillettes et fromage râpé</b>	<b>Mélange de légumes et brocolis</b>
	<b>Tomme grise</b> Six de Savoie	<b>Fraidou</b> Cotentin	<b>Yaourt nature</b> Yaourt aux fruits	<b>Camembert</b> Carré de l'est	<b>Fromage blanc et sucre</b> Fromage blanc sauce fraise
	<b>Liégeois à la vanille</b> Liégeois au chocolat	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Pêches au sirop</b> Cocktail de fruits au sirop	<b>Cake apple vanille maison</b>
	<b>GOUTER</b> Baguette beurre confiture Yaourt nature sucré	<b>GOUTER</b> Brioche du boulanger Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Barre Bretonne Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtisseries Lait et chocolat en poudre	<b>GOUTER</b> Baguette viennoise confiture Jus de pomme

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 25 FEVRIER AU 1er MARS	<b>Radis râpés vinaigrette</b> Céleri à la rémoulade	<b>Salade de coquillettes au surimi</b> Salade Tennessee (maïs, poivrons rouges et verts, jambon de dinde)	<b>Vancances scolaires</b> <b>Salade fantaisie vinaigrette brésil</b> (chou chinois, frisée, chicarée rouge) Champignons émincés sauce enrobante à l'ail	<b>Potage St Germain</b>	<b>Salade croquante</b> (carottes, concombres, maïs, tomates) Mâche et betteraves
	<b>Croc'veggie</b>	<b>Boulettes de boeuf sauce grand-mère</b> <i>Boulettes pistou sauce fraîcheur</i>	<b>Thon à la tomate</b>	<b>Sauté d'agneau sauce aux olives</b> <i>Omelette</i>	<b>Nugget's de poisson</b>
	<b>Boulgour aux petits légumes</b>	<b>Carottes rondelles</b>	<b>Riz</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricots verts</b>
	<b>Edam</b> Emmental	<b>Brie</b> Coulommiers	<b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé	<b>Fraidou</b> Cantal	<b>Montboissier</b> Tomme noire
	<b>Mousse au chocolat noir</b> Mousse au chocolat au lait	<b>Fruits de saison</b>	<b>Gaufre fantasia</b> Gaufre liégeoise	<b>Fruits de saison</b>	<b>Tarte normande</b> Tarte pomme abricot
	<b>GOUTER</b> Baguette et cotentin Jus de raisin	<b>GOUTER</b> Madeleine Compote pomme-cassis	<b>GOUTER</b> Croissant du boulanger Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Coco pop's et lait Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner Lait

Plats préférés des enfants  
Elaboré dans nos cuisines

Produits BIC  
Production locale

Race à viande  
Poisson pêche durable

Label rouge  
Innovation culinaire