

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 30 au 3 février 2023	Salade Anglaise et vinaigrette nature (Laitue Iceberg et cheddar)	Chou fleur sauce cocktail	Potage à la tomate et basilic	Salade fraîcheur aux œufs	Carottes râpées locales et vinaigrette au miel + raisin
	Mâche et croûtons et vinaigrette nature	Macédoine mayonnaise		Œufs durs Bio à la mayonnaise	
	Saucisse fumée		Pavé du fromager	Burger de bœuf sauce marenge	Nuggets de poisson sauce aïoli
	Saucisse de volaille	Raviolis de volaille		Galette basquaise	
	Mélange de légumes et haricots plats		courgettes à l'ail et pdt cube béchamel	Haricots blancs	Purée de potiron
	Gouda Bio	Beaufort AOP	Fromage blanc et cassonade	Yaourt aux fruits	Camembert Bio
Edam Bio	Fourme d'Ambert AOC	Fromage blanc et miel	Yaourt nature sucré	Carré de l'Est Bio	
Tarte Normande	Fruit de saison	Fruit de saison local	Crêpe au chocolat	Mousse au chocolat au lait	
Tarte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison local	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat noir	
GOUTER Pain au chocolat Fruit de saison	GOUTER Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre	GOUTER Grillé Normand cacao Compote pomme fraise	GOUTER Baguette et confiture de fraise + beurre Jus d'orange	GOUTER Barre bretonne Lait et chocolat en poudre	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 février 2023	Betteraves à la vinaigrette nature	Salade hollandaise (Carottes, chou blanc, céleri, batavia)	Céleri à la rémoulade	Potage aux épinards Bio	Salade verte, croûtons et vinaigrette aux fruits rouges
	Haricots verts à la vinaigrette nature	Endives et vinaigrette au miel	Chou rouge local râpé à la vinaigrette au basilic		Mélange de crudités (Carottes, céleri, chou blanc)
	Saucisse de Francfort	Bœuf bourguignon (sauté)		Tortellini ricotta spinaci au curry Bio	Pavé de colin gratiné au fromage
	Saucisse de Francfort de volaille	Galette Italienne sauce fromage blanc curry	Hoki à l'aneth		
	Lentilles	Petits pois bio	Frites		Carottes Vichy
	Cantal AOC	Montboissier	Fol Epi	Yaourt nature et sucre Bio	Fromage frais nature sucré
Comté AOC	St Paulin	Fraidou	Yaourt à la vanille Bio	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison local	Compote de pomme poire Bio	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio	Cake à la vanille	
Fruit de saison local	Compote de pomme abricot Bio	Eclair à la vanille	Fruit de saison bio		
GOUTER Baguette et pâte à tartiner Jus de raisin	GOUTER Corn flakes et lait Fruit de saison	GOUTER Borgateau à la fraise Compote pomme ananas	GOUTER Galette St Michel Petit suisse sucré	GOUTER Pain au chocolat (boullanger) Lait et chocolat en poudre	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 13 au 17 février 2023	Salade écolière	Radis en rondelle à la vinaigrette	Potage aux 3 légumes et lentilles	Salade de mâche vinaigrette à l'échalote	Chou rouge local sauce enrobante à l'échalote
	Taboulé	Pamplemousse et sucre		Laitue et vinaigrette à l'échalote	Céleri local rémoulade
	Escalope de blé panée	Pavé de colin à la Brésilienne (Crème, concentré de tomates, oignons, jus de citron)	Sauté de bœuf à la tomate	Cassoulet	Calamars à la Romaine et citron
	Haricots verts Bio	Printanière de légumes	Croq veggie tomate	Cassoulet sans porc	Carottes rondelles
			Riz pilaf	Ragout de pommes de terre	
	Pont l'Evêque AOP	Edam	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé Bio	Montboissier
Saint nectaire AOP	Emmental	Fromage blanc et miel	Yaourt nature sucré Bio	St Paulin	
Fruit de saison local	Compote pomme fraise	Fruit de saison Bio	Fourandise abricot	Tarte aux poires	
Fruit de saison local	Compote pomme banane	Fruit de saison bio		Tarte Normande	
GOUTER Madelaine Fromage blanc sucré	GOUTER Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre	GOUTER Grillé Normand cacao Fruit de saison	GOUTER Pain au lait Compote de pomme banane	GOUTER Baguette et confiture d'abricot + beurre Yaourt nature et sucre	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 20 au 24 février 2023	Salade verte et maïs	Mâche et betteraves à la vinaigrette au persil	Potage de légumes Bio (Pommes de terre, carottes, courgettes, haricots vers)	Salade Buffalo à la vinaigrette à l'érable (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs)	Carottes râpées locales à la méridionale (Ail, basilic, épices paella, mayonnaise)
	Salade croquante	Laitue Iceberg à la vinaigrette au persil		Radis et beurre	Chou rouge local râpé à la vinaigrette nature
	Riz et boulgour végétarien	Emincé de volaille Bio au curry	Paupiette de veau au jus	Sauté de dinde au miel	Filet de limande sauce citron
		Stick végétarien sauce fromage blanc curry	Galette Espagnole	Bouchées orientales à l'ail	
		Haricots beurre aux parfums du soleil	Mélange aux 4 céréales Bio (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)	Epinards et pomme de terre béchamel	Légumes pot au feu
	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la fraise	Cantal AOC	Tomme Bio
Carré de l'Est	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre	Fourme d'Ambert AOC	Emmental Bio	
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison local	Crème dessert au caramel	Muffin au chocolat	
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Fruit de saison local	Crème dessert au chocolat	Muffin vanille pépites de chocolat	
GOUTER Croissant (boullanger) Petit suisse aux fruits	GOUTER Baguette et confiture de fruits rouge + beurre Lait et chocolat en poudre	GOUTER Barre bretonne Jus de raisin	GOUTER Pompon cacao Jus d'orange	GOUTER Pain au lait et tablette de chocolat au lait Fruit de saison	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 27 au 3 mars 2023	Salade verte, dés d'emmental et croûtons	Mélange catalan (chou blanc, carottes, poivrons, salade frisée)	Roulade de volaille	Potage aux légumes et vermicelles	Carottes râpées local à la vinaigrette au miel
	Boulettes de veau sauce basilic	Salade Harmonie	Bâtons de surimi et mayonnaise	(sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon, ail)	Pavé de colin aux herbes de Provence
	Galette végétale emmental BIO	Omelette nature Bio	Steak haché sauce Normande (Crème, champignon, oignon)	Boulettes azuki	
	Petits pois Bio	Ratatouille et pommes de terre cubes	Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail	Coquillettes locales	Légumes couscous
	Petit suisse aux fruits	Brie	Petit Louis	Yaourt nature sucré Bio	Edam Bio
	Petit suisse nature et sucre	Coulommiers	Petit moullé ail et fines herbes	Yaourt à la vanille Bio	Gouda Bio
Gaufre liégeoise	Flan nappé au caramel	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Cake seigle poire	
Gaufre Fantasia	Flan à la vanille	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio		
GOUTER Baguette et confiture de fraise + beurre Fruit de saison	GOUTER Miel pop's + Lait Compote de pomme ananas	GOUTER Buondole au cacao Fruit de saison	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange	GOUTER Gaufre fantasia Yaourt nature et sucre	

Plats préférés des enfants Elaboré dans nos cuisines	Produits BIO Production locale	Race à viande Poisson pêche durable	Label rouge Innovation culinaire	Poisson frais Recette pépinière du Goût
---	-----------------------------------	--	-------------------------------------	--