

Menu Semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JOUR DU <small>VEG</small> JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et maïs vinaigrette	Velouté légumes brique	Salade d'endives aux croûtons vinaigrette échalotes Pomelo et sucre	Céleri rémoulade Salade croquante (brunoise de carottes jaunes chou blanc, mayonnaise, yaourt, moutarde)	Carottes râpées Bio et locales vinaigrette persil Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée rouge) vinaigrette nature
Steak de bœuf sauce lyonnaise Boulettes azukis	Emincé de volaille BIO sauce basilic Omelette BIO	Carré de porc sauce estragon *Rôti de dinde sauce estragon Galette basquaise	Curry de pois chiches et riz (oignon, paprika, ail cumin, jus de citron, tomates concassées) VEG	Colin mariné aux herbes de Provence
Frites	Carottes Bio à l'ail Riz Bio	Blettes béchamel Mélanges 4 céréales		Coquillettes LOCALES et emmental râpé
VEG Yaourt à la vanille Bio	VEG Edam Bio Gouda Bio	AC Cantal AOC Maroilles AOC	Pavé 1/2 sel Fraidou	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Tarte grillée aux pommes	VEG Fruits de saison Bio	VEG Compote de pommes Bio Compote pomme fraise Bio	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	VEG Fruits de saison Bio
GOUTER Grillé Normand cacao Fruit de saison	GOUTER Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre	GOUTER Barre bretonne Fruit de saison	GOUTER Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse aux fruits	GOUTER Pain au lait Compote de pomme

Menu Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JOUR DU <small>VEG</small> JEUDI	VENDREDI
Salade de blé à la catalane (Poissons, tomates, olives) Salade de pomme de terre à la parisienne (Tomates, maïs, échalotes)	Maïs vinaigrette nature Chou-fleur vinaigrette nature	Potage cultivateur (pommes de terre, carotte, navet, poireau)	Salade anglaise (iceberg, cheddar) Salade harmonie vinaigrette terroir (Scarole, courgette)	Chou blanc BIO vinaigrette Carottes râpées locales Bio vinaigrette
Sauté de bœuf sauce marengo (champignons, tomate) Galette espagnole	Pavé de merlu sauce oseille	Sauté de porc au jus * Emincé de volaille Bio au jus Pané à la mozzarella	Cappelletti sauce tomate	Aiguillette de colin meunière et ketchup du chef
Julienne de légumes (carotte, poireau, céleri)	Riz camarguais IGP	Chou fleur béchamel		Purée épinards pomme de terre
VEG Emmental Bio VEG Camembert Bio	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	AC Saint Nectaire AOC 100%	VEG Edam Bio VEG Gouda Bio	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
VEG Fruits de saison BIO et local	Compote pomme pêche Compote de pommes	VEG Fruits de saison BIO	Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	Gâteau basque Moelleux au chocolat
GOUTER Baguette et confiture d'abricot Jus de raisin	GOUTER Croissant (boulangier) Lait et chocolat en poudre	GOUTER Bongateau à la fraise Fruit de saison	GOUTER Corn flakes et lait Compote de pommes poire	GOUTER Baguette et beurre Fruit de saison

Menu Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes (carotte, poireau céleri, navet, pommes de terre)	Haricots verts en salade vinaigrette nature Macédoine à la mayonnaise	VEG Chou blanc Bio sauce enrobante à l'ail	Beignet de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Saucisse fumée *Saucisse de volaille Stick végétarien	Colin gratiné fromage	Paupiette de veau sauce hongroise Galette végétale basquaise	Blé pilaf à l'indienne (Blé, lentilles corail, lait de coco, persil et épices tandoori)	Lasagnes bolognaise Lasagnes au saumon Salade verte
Lentilles	Pommes de terre et poireaux béchamel	Haricots verts et flageolets		VEG Tome Bio
Pavé 1/2 sel Petit moulé ail et fines herbes	AC Cantal AOC 100%	Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Fromage frais aux fruits	VEG Cake aux poires
VEG Fruits de saison BIO et locale	VEG Fruits de saison BIO	Gélifié vanille nappé au caramel Gélifié chocolat	Moelleux cannelle et cardamome	
GOUTER Gouter fourré cacao Compote de pomme pêche	GOUTER Barre bretonne Jus d'ananas	GOUTER Pompom cacao Compote de pomme	GOUTER Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre	GOUTER Madeleine Jus de pomme

Menu Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté poireaux PDT brique	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomates, échalote, basilic) Salade de blé BIO orientale (tomates, raisins secs, pois chiche, oignons)	Mousse de canard sans porc Œuf mayonnaise pour les SV	Meatless réalisé par Les enfants de L'école Ombre Betteraves vinaigrette	Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées locales et BIO
VEG Omelette Bio	Saucisse de francfort *Francfort de volaille Pané blé fromage épinards	Steak de cabillaud	Jambon blanc *Jambon de dinde Galette basquaise	Calamar à la romaine sauce tartare
VEG Piperade Bio et riz Bio	Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)	VEG Blé Bio	Tortis locales et emmental râpé	Petits pois saveur jardin
Yaourt nature Bio et sucre Yaourt vanille Bio	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Emmental Saint Paulin	AC Bleu d'Auvergne AOC	Fondu Président Fraidou
VEG Fruits de saison BIO	Compote pomme banane Compote de pommes	VEG Fruits de saison BIO et locale	Mr Freeze	Tarte aux poires fraîche Tarte normande fraîche
GOUTER Baguette et petit moulé nature Compote pomme abricot	GOUTER Sablés de Retz Fruit de saison	GOUTER Fourrandise aux pépites de chocolat Fruit de saison	GOUTER Pain au chocolat (Boulangier) Jus de pomme	GOUTER Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais sucré

- 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