

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
Pain aux céréales au déjeuner
LE JOUR DU

Salade de pommes de terre à l'échalote 45% Salade de boulgour à l'orientale 45% (pois chiches, cumin, oignons, raisins, tomates)	Laitue iceberg et croûtons 70% Endives aux pommes 20% Vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCALES 45% Céleri râpé BIO sauce enrobante 45% à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) Vinaigrette	*** Tortellinis provençale BIO sauce tomate basilic	Salade croquante et dés d'emmental (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) 45% Salade de mâche et maïs et dés d'emmental 45% Vinaigrette
Carré de porc fumé au jus * Rôti de dinde LR au jus	Colin mariné au thym et citron	Escalope de poulet sauce curry LR Bâtonnets (sticks) végétariens et sauce fromage blanc curry		Rôti de veau LR sauce crème Nuggets de poisson
Omelette BIO	Epinards béchamel 45% et pommes de terre cubes vapeur	Semoule BIO locale	Fromage râpé (150%)	Carottes BIO LOCALES 90%
Purée de brocolis	***	Gouda BIO Emmental BIO	Camembert BIO Brie BIO	***
Cantal Saint Nectaire	Yaourt nature LOCAL LBV et sucre Yaourt bicouche LBV	Liégeois à la vanille Liégeois chocolat	Fruit LOCAL	Quatre quart vanille
Fruit BIO	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompon cacao Lait	Baguette aux graines et confiture de fraise Fruit	Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit	Petit moelleux au citron Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LE JOUR DU

Iceberg et oignons frits 45%

Cœur de frisée et croûtons 45%

Vinaigrette

Potage vert des prés

 Salade verte 90%
croûtons et dés de mimolette

Vinaigrette aux myrtilles

Taboulé 45% (semoule locale)

 Salade de pommes de terre à la parisienne 45%
(tomate, maïs, basilic, échalote)

 Riz, légumes, haricots blancs colombo
(riz cuisiné, accompagné du mélange de légumes,
haricots blancs, aromatisé aux épices colombo).

 Pavé de merlu sauce lombarde
(tomates, ciboulette, crème, épices safran)

Boulgour BIO façon couscous
(légumes couscous, tomates, raisins et
abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

 Choucroute (porc)
(saucisse de francfort
et saucisson à l'ail)
*Choucroute sans porc
(Jambon de volaille et roulade de volaille)

 Emincé végétarien sauce vallée d'auge
(champignons, crème, pomme)
et garniture choucroute

 Sauté de bœuf BIO sauce hongroise
(tomate, paprika, oignons)

Colin mariné à la provençale

Pommes rissolées

Boulgour safrané BIO



Riz BIO créole

Edam BIO



Emmental

Camembert

Gouda BIO



Mimolette

Coulommiers

Yaourt vanille BIO LOCAL



Yaourt nature BIO LOCAL et sucre



Gélifié à la vanille

Fruit BIO



Fruit BIO



Cake façon pain d'épices



Fruit BIO


GOUTER

 Croissant du boulanger
Fruit

GOUTER

 Fourrandise fraise
Yaourt nature et sucre

GOUTER

 Gaufre pâtissière
Lait
Compote pomme banane

GOUTER

 Baguette viennoise
Fromage frais aux fruits

GOUTER

 Madeleine longue
Compote de pomme

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

BRUNOY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain complet au déjeuner

LE JOUR DU VÉGE

***	Salade iceberg 45% et oignons frits Salade de mâche 45% et croûtons Vinaigrette	***	Rilette de saumin et blinis	Potage de légumes BIO
Filet de lieu frais sauce nantua (tomate, oignons, crème)	Nuggets de volaille <i>Bouchées de blé</i>	Rôti de veau LR sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé) <i>Pané mozzarella</i>	Emincé de volaille sauce marron Emincé de pois sauce marron	Omelette BIO
Purée de potiron	Chou fleur ciboulette 45% et pommes cubes vapeur	Semoule BIO aux amandes		Petits pois 90%
Carré BIO Brie BIO	Brie Bûchette mi-chèvre	Saint Nectaire Bleu d'Auvergne	Pomme pin	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt vanille BIO LOCAL
Fruit BIO	Coupelle purée pomme abricot Compote de pomme vanille	Banane RUP	Roulé chocolat maison & crème anglaise	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise chocolat Yaourt aromatisé	Pain de campagne et pâte à tartiner noisette Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature sucré Jus de pommes	Moelleux au caramel beurre salé Lait	Marbré Yaourt nature et sucre

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

FERIE

LE JOUR DU Végé



Potage breton
(haricots blancs et pommes de terre)

Friand fromage 70%

Crêpe fromage 30%

Toast chèvre miel
(à faire sur site)

Chou blanc BIO râpé sauce 45%
enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)
 Céleri râpé BIO mayonnaise BIO 45%

Sauté de bœuf BIO
sauce forestière
(champignon, crème, herbes provence)

Colin ail et fines herbes

Escalope de poulet LR
sauce marrons

Gâteau d'œufs BIO sauce tomate

Quenelles nature sauce forestière
(champignon, crème, herbes provence)

Epinards béchamel 45%
et pommes de terre cubes vapeur

Bouchées de blé

Riz pilaf BIO
et carottes 45%

Printanière de légumes 90%
(pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)

Yaourt nature BIO LOCAL et sucre

Purée façon Mont d'or
(purée et fromage râpé)

Fraidou

Emmental BIO

Edam BIO

Yaourt vanille BIO LOCAL

Moëlleux chocolat frais et crème anglaise

Petit moulé

Fruit BIO

Crème dessert caramel

Crème dessert vanille

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette aux céréales et confiture de fraise
Fromage frais nature sucré
Jus de raisin

Pain au chocolat du boulanger
Compote de compote pomme abricot
Lait

Palets bretons
Lait
Fruit

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Compote de pomme

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain aux céréales au déjeuner

LE JOUR DU

Joyeux Réveillon

FERIE

<p>Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert, navet)</p>	<p>Laitue iceberg et segments de pamplemousse 45%</p> <p>Salade de mâche 45% et croûtons</p> <p>Vinaigrette nature</p>	Tartinable au saumon et toast (saumon fumé, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote)		<p>Carottes râpées BIO locales 45%</p> <p>Salade "choubidou" BIO 45% (chou rouge, sirop de cassis)</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Sauté de veau BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)</p>	<p>Pané de blé et ketchup</p>	<i>Filet de limande meunière</i>		<p>Penne (HVE) au bœuf BIO crémeux et champignons (DURABLE) (tomate, flageolets, origan, ail, crème)</p> <p>et fromage râpé 150%</p>
<p><i>Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomate)</i></p>		<i>Meilleurs Vœux!</i>		<p><i>Cappelletti base tomate et fromage râpé 150%</i></p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Purée de navets gratinée (fromage râpé 150%)</p>	<p>Brocolis béchamel 90%</p>		<p>***</p>
<p>Comté 70% </p> <p>Bleu d'Auvergne 30% </p>	<p>***</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Pavé demi-sel</p>		<p>***</p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Beignet aux pommes</p>	<p>Chou vanille</p>		<p>Ile flottante</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette viennoise et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>GOUTER</p> <p>Rocher choco coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruit</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

J'aime la galette

Taboulé Salade de riz niçoise (thon, tomate, maïs, petit pois, olive, poivrons)	Œufs durs et mayonnaise	Potage potiron	Salade iceberg 45% aux croûtons Chou rouge sauce enrobante à l'échalote 45% (fromage blanc mayonnaise) Vinaigrette	
Sauté de veau LR sauce curry	Lasagnes chèvre épinards	Sauté de dinde LR sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Saucisse fumée (porc) *Saucisse de volaille	Pavé de merlu sauce paëlla (épices, paëlla, poivrons, tomates)
Omelette BIO		Calamars à la romaine	Sticks (bâtonnets) végétariens et mayonnaise	
Rôstis de légumes		Lentilles BIO LOCALES	Purée d'haricots verts	Riz BIO créole
Emmental BIO	***	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	Fromage frais nature BIO et sucre	Tomme blanche BIO
Edam BIO		Yaourt vanille BIO LOCAL	Fromage frais aux fruits BIO	Camembert BIO
Fruit BIO	Gélatifié à la vanille Gélatifié au chocolat	Fruit BIO	Galette du boulanger (local)	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de campagne et beurre Fromage frais aux fruits	Baguette Fraidou	Fourrandise fraise Lait Compote pomme ananas	Marbré Fruit	Croissant du boulanger Jus multifruits

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 12 au 16 janvier 2026

BRUNOY

LE JOUR DU Végé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Pain complet au déjeuner

<p>Salade de mâche 45%</p> <p>Daïkon râpé (radis blanc) 45%</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p> Chou blanc râpé à la méditerranéenne 45% (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)</p> <p> Céleri à la rémoulade 45%</p>	<p> Salade verte 90% et croûtons</p> <p>Vinaigrette miel</p>	<p> Betteraves BIO locales vinaigrette 45%</p> <p> Salade de haricots verts BIO 45%</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p> Sauté de dinde LR sauce crème</p>	<p> Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)</p>	<p> Raclette (jambon LR, rosette) *Raclette sans porc (jambon de poulet et roulade de volaille)</p>	<p>Omelette BIO</p>
<p>Chou fleur ciboulette 45% et pommes de terre vapeur</p>	<p>Bouchées pistou et ketchup</p>	<p> Cubes de colin basquaise</p>	<p>Pané fromage et garniture raclette</p>	<p>Purée de carottes</p>
<p>Yaourt nature BIO LOCAL et sucre </p> <p>Yaourt vanille BIO LOCAL </p>	<p>Riz BIO pilaf </p> <p>Cantal 70% </p> <p>Fourme d'Ambert 30% </p>	<p>Haricots beurre 90%</p> <p>Fraidou</p> <p>Pavé demi-sel</p>	<p> Fromage blanc et coulis de myrtilles </p>	<p>St Paulin</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>***</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p>Beignet framboise</p>	<p></p>	<p>Fruit BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain complet</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture abricot</p> <p>Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Compote pomme banane</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Potage Dubarry BIO </p>	<p>Salade frisée et maïs 45%</p> <p>Endives vinaigrette 45%</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Rillettes de sardines</p>	<p>Salade iceberg 45% aux croûtons et dès d'emmental </p> <p>Chou rouge BIO sauce enrobante 45% à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dès d'emmental</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Taboulé BIO (semoule) 45% </p> <p>Salade de pois chiches à l'orientale 45%</p>
<p>Sauté de veau LR aux olives </p>	<p>Boulettes de bœuf BIO basquaise (tomates, oignons, poivrons)</p>	<p>Filet de lieu frais sauce curry</p>	<p>Tortelloni pomodoro mozzarella BIO ail fines herbes</p>	<p>Nuggets de Poulet</p>
<p>Galette italienne (tomates, mozzarella, oignons, basilic)</p>	<p>Riz BIO et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup) </p>			<p>Nuggets de poisson</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Petits pois 90%</p>	<p>Semoule BIO aux petits légumes </p>		<p>Haricots verts à la provençale 45% et Boulgour BIO </p>
<p>Edam BIO </p> <p>Gouda BIO </p>	<p>***</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Petit moulé nature</p>	<p>***</p>	<p>Yaourt BIO local nature et sucre </p> <p>Yaourt BIO local aromatisé </p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Crème dessert caramel</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p>Cake citron</p>	<p>Fruit BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Croissant du boulanger</p> <p>Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Petit pain au lait (emballé)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette aux graines et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Croq'lait</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
Pain aux céréales au déjeuner
LE JOUR DU

<p>Trio de crudités 45% (carottes jaunes et oranges, navets râpés)</p> <p>Laitue iceberg 45% et croûtons</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p>Tarte fromage</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> Carottes râpées BIO locales vinaigrette 45%</p> <p> Endives vinaigrette 45%</p> <p>Vinaigrette</p>	<p> Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert, navet) et fromage râpé 150%</p>
<p> Colin à la brésilienne</p>	<p> Sauté de porc BBC local sauce dijonnaise *Sauté de dinde LR sauce dijonnaise (moutarde, crème)</p>	<p> Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO</p>	<p> Chicken Wings LR</p>	<p> Rôti de bœuf LR et jus</p>
<p>Nuggets de poisson et ketchup</p>	<p> Pané mozzarella</p>	<p> Pavé de merlu sauce citron</p>	<p>Purée de brocolis</p>	<p>Lentilles</p>
<p>Yourt BIO local vanille </p> <p>Yourt BIO local nature et sucre </p>	<p>Saint Nectaire 70% </p> <p>Bleu d'Auvergne 30% </p>	<p>Mélange d'automne 90% (courge butternut potiron panais patate douce)</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre </p>	<p>Epinards béchamel 90%</p> <p>Brie BIO </p> <p>Camembert BIO </p>	<p>Printanière de légumes 90%</p> <p>***</p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Fruit BIO </p>	<p> Banane RUP 100%</p>	<p> Cake aux pépites de chocolat maison</p>	<p>Fruit BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Barre Bretonne Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au chocolat Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues Lait Compote pomme vanille</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao Yaourt aromatisé</p>

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

LUNDI

CHANDELEUR



Iceberg 45%
et oignons frits

Salade de mâche 45%
et croûtons

Vinaigrette

Bœuf braisé RAV sauce charcutière
(moutarde, cornichons, tomates)

Colin gratiné au fromage

Potiron béchamel 90%

Petit moulé

Croq'lait

Crêpe moelleuse
sucrée BIO LOCALE

et pâte à tartiner

GOUTER

Baguette et beurre
Fruit

MARDI

LE JOUR DU Végé



Potage aigo bouido
(légumes potage, oignons, ail, crème)
et fromage râpé



Riz à l'africaine (plat complet)
(tomate, haricot rouge, épinard, égrené
végétal, muscade, paprika, cumin)

Fruit BIO

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger
Jus de raisins

MERCREDI

Sauté de poulet LR sauce vallée d'auge
(champignons, crème, pomme)

Emincé de pois sauce vallée d'auge
(champignons, crème, pomme)

Epinards béchamel BIO 45%
et semoule BIO

Yaourt BIO local nature et sucre

Yaourt BIO local aromatisé

Fruit BIO

GOUTER

Madeleine longue
Lait
Compote de pomme

JEUDI

HAUTS-DE-FRANCE



Endives aux pommes 90%
et vinaigrette aux pommes

Saucisse et sauce blanche
(fromage blanc, ciboulette, jus de citron,
mayonnaise)

Stick végétarien et sauce blanche

Frites

Maroilles

Tarte au sucre

GOUTER

Baguette aux graines et confiture d'abricot
Fromage frais aux fruits

VENDREDI



Céleri rémoulade 45%



Pomelos BIO et sucre 45%



Filet de limande meunière

Haricots verts 45%
et pommes de terre cubes vapeur

Gouda BIO

Edam BIO

Gélifié au chocolat

Flan nappé caramel

GOUTER

Marbré
Lait

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Lait
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
 VENDREDI
LE JOUR DU
Pain complet au déjeuner

<p>Potage potimarron BIO et fromage râpé 150%</p>	<p>Trio de crudités vinaigrette 45%</p> <p>Salade de mâche et vinaigrette 45%</p>	<p>Chou rouge râpé sauce enrobante 45% à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)</p> <p>Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette 45%</p>	<p>Rillettes de maquereau *Terrine de légumes et mayonnaise</p>	<p>Coleslaw 45% (carottes, chou blanc et mayonnaise)</p> <p>Endives vinaigrette 45%</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Cubes de colin sauce rougail (oignons, tomate, ail)</p>	<p>Blanquette de veau LR</p> <p>Pané de blé</p>	<p>Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla)</p>	<p>Jambon de Paris LR *Jambon de Poulet</p>	<p>Pavé de merlu sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)</p>
<p>Riz BIO pilaf</p>	<p>Carottes vichy BIO 90%</p>	<p>Gnocchettis BIO LOCALES et fromage râpé 150%</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats 45% et blé BIO</p>
<p>***</p>	<p>Emmental BIO</p> <p>Tomme BIO</p>	<p>Yaourt BIO local nature et sucre</p> <p>Yaourt BIO local aromatisé</p>	<p>Saint Nectaire 70%</p> <p>Bleu d'Auvergne 30%</p>	<p>***</p>
<p>Fruit BIO</p>	<p>Flan pâtissier IDF local</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Palets bretons</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain de campagne</p> <p>Fraidou</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Compote pomme ananas</p>

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
 VENDREDI
LE JOUR DU
Nouvel An Lunaire

Endives vinaigrette 45% et pommes

Pomelos et sucre 45%

Vinaigrette



Pavé de poisson mariné à la provençale

Chicken Wings LR

Omelette

Potage velouté aux champignons

 Sauté de bœuf LR
sauce marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Bouchées au pistou

 Salade iceberg 90%
Dès d'emmental et oignons frits
et sauce caramel

Nem de légumes

Carottes râpées

 Chou rouge sauce enrobante à l'ail
(fromage blanc, mayonnaise) 45%

Vinaigrette

Poissonnette et mayonnaise

Semoule BIO et jus de légumes

 Potiron béchamel au cheddar 45%
et pommes de terre

Spirales BIO

 Carottes Vichy Bio 70% et riz cantonnais sans
viande 30%

Haricots verts BIO 90%

Coulommiers

Yaourt BIO local nature et sucre

Emmental

Petit moulé nature

Camembert

Yaourt BIO local aromatisé

Mimolette

Fromage frais au sel de Guérande

Coupelle de compote pomme banane BIO

Fruit BIO

Fruit BIO

Flan coco vanille maison

Cake pépites de chocolat orange

GOUTER

 Rocher choco coco
Purée de pomme abricot

GOUTER

 Baguette viennoise et pâte à tartiner noisette
Fromage frais aux fruits

GOUTER

 Barre bretonne
Yaourt nature et sucre
Jus d'ananas

GOUTER

 Baguette
Pavé demi-sel

GOUTER

 Fourrandise fraise
Lait

- Produit **BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGÉ

Pain aux céréales au déjeuner

MENU D'HIVER

<p>Salade de pommes de terre 45% à l'échalote</p> <p>Salade de pois chiches à l'indienne 45% (échalote, ail, curcuma, jus de citron)</p>	<p>Salade de mâche et maïs 45%</p> <p>Trio de crudités 45% (carottes jaunes et orange, navets râpés)</p> <p>Vinaigrette au piment d'Espelette</p>	<p>Potage potiron BIO et fromage râpé</p>	<p>Salade iceberg et croûtons 90%</p> <p>Vinaigrette framboise</p>	<p>Céleri râpé BIO mayonnaise BIO 45%</p> <p>Salade chou chou BIO 45% (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)</p>
<p>Sticks (batonnets) végétariens et ketchup</p>	<p>Hachis à la bolognaise DURABLE</p> <p>Hachis à la bolognaise végétarienne aux lentilles</p>	<p>Sauté de veau LR sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)</p> <p>Semoule et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, sucre, raisins et abricots secs, cardamome)</p>	<p>Crozets au jambon de dinde</p> <p>Crozets sauce fromagère</p>	<p>Colin gratiné fromage</p>
<p>Chou romanesco 45% et pommes sautées 50%</p>	<p>***</p>	<p>Semoule (50%) et légumes façon tajine (45%)</p>	<p>et fromage râpé 150%</p>	<p>Carottes pot au feu à la moutarde 90% (bouillon moutarde à l'ancienne)</p>
<p>Camembert 80% BIO</p> <p>Bleu 20% (non AOC)</p>	<p>Yaourt vanille BIO local</p> <p>Yaourt Bio local nature et sucre</p>	<p>***</p>		<p>Emmental BIO</p> <p>Gouda BIO</p>
<p>Fruit BIO</p>		<p>Banane RUP</p> <p>et sauce chocolat du chef</p>	<p>Fromage blanc et crème de marrons</p>	<p>Cake miel cannelle</p>
<p>GOUTER</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette aux graines et confiture de fraise</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Jus multifruits</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
LE JOUR DU

<p>Endives aux pommes 45%</p> <p>Pomelos et sucre 45%</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Céleri râpé mayonnaise 45%</p> <p>Radis beurre 45%</p>	<p> Potage velouté champignons et croûtons</p>	<p> Carottes râpées BIO 45% et dès de mimolette</p> <p> Salade coleslaw BIO 45% (carottes et chou blanc râpé mayonnaise) et dès de mimolette</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Taboulé 45%</p> <p>Salade gourmande 45% (boulgour, lentilles et surimi)</p>
<p> Boulettes de colin pané au citron </p>	<p>Omelette BIO et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)</p>	<p> Tartine de la montagne aux lardons fumés (à faire sur site)</p> <p>Tartiflette sans viande</p>	<p>Rôti de bœuf BIO et sauce forestière (oignons, ail, champignons, crème, herbes de provence)</p> <p>Galette Tex Mex (haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)</p>	<p> Filet de lieu frais sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>
<p>Chou fleur béchamel 45% et pommes de terre cubes vapeur BIO</p>	<p>Riz BIO </p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette 90%</p>	<p>Petits pois 90%</p>	<p>pommes rissolées</p>
<p>Carré</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p> Yaourt nature BIO local et sucre </p> <p> Yaourt BIO local aromatisé </p>	<p></p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Petit moulé nature</p>	<p>Saint Nectaire 80% </p> <p>Bleu d'Auvergne 20% </p>
<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>***</p>	<p> Milkshake framboise </p>	<p> Moelleux garniture pomme poire</p>	<p>Fruit BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Marbré</p> <p>Lait</p> <p>Couppelle de compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait (emballé)</p> <p>Fruit</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain de campagne</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme banane</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale