

Du 2 au 6 janvier 2023

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Hors d'œuvre | ALSH Betteraves | Repas végétarien Taboulé | Céleri BIO rémoulade | Velouté de potiron | **Galette des Rois** Salade verte BIO et oignons frits Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne |
| Plat protidique | Steak haché de veau la crème | Omelette | Merlu portion filets sauce dieppoise | Rôti de bœuf VBF au jus | Aiguillettes de poulet |
| Sa garniture | Riz BIO | Haricots verts à l'ail | Farfalles | Pommes de terre quartier avec peau | Carottes au persil |
| Produits laitiers | Bûche de lait mélangé | Yaourt aromatisé | Fromage frais Carré frais | Emmenthal | Petit fromage frais aux fruits |
| Desserts | Compote de pommes allégée en sucre | Fruit frais BIO | Lacté saveur chocolat | Fruit frais BIO | Galette des rois |



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 9 au 13 janvier 2023

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre au choix | Saucisson sec  | Repas végétarien Mâche et betteraves  BIO | Potage de poireaux et pommes de terre  | Rillettes de maquereaux  | Carottes râpées |
| Plat protidique | Emincé de saumon à la crème | Coquitiflette |  Sauté de bœuf charolais sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate) | Saucisse de Toulouse | Pavé de colin d'Alaska PDM pané au riz soufflé  |
| Sa garniture | Purée de pommes de terre | | Haricots plats | Lentilles | Chou-fleur en gratin |
| Produits laitiers au choix | Fromage blanc sucré | Yaourt  BIO aromatisé | Camembert BIO  | Gouda | Fromage fondu Vache qui rit  BIO |
| Desserts au choix |  Fruit frais BIO | Compote de pomme fraises | Fruit frais |  Fruit frais BIO | Cake chocolat mandarine  |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 16 au 20 janvier 2023

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|------------------|--|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Chou rouge râpé vinaigrette aux herbes | Betteraves BIO | Repas végétarien Salade verte aux noix | *** Amuse-Bouche : Purée de Salsifis *** Macédoine mayonnaise | Potage tomate vermicelle |
| Plat protidique | Blanquette de veau | Raclette | Chili sin carne | Poulet rôti | Potimenter de poisson PMD (purée de potiron et pomme de terre) |
| Sa garniture | Blé BIO | | Riz | Coquillettes BIO Brocolis | Salade verte BIO |
| Produits laitiers au choix | Tomme blanche | Yaourt aromatisé | Coulommiers BIO | Saint Nectaire | Saint Paulin |
| Desserts au choix | Purée de pommes | Fruit frais | Lacté BIO saveur vanille nappé caramel | Fruit frais | Gaufre au sucre |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 23 au 27 janvier 2023

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|------------------------------|--|---|---|
| Hors d'œuvre au choix | Repas végétarien Œuf dur Mayonnaise | Salade Florida | Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) | Salade coleslaw (carottes et chou blanc BIO) | *** Les Pas Pareilles : Tartinable patate douce *** Houmous de patate douce |
| Plat protidique | Gratin de pommes de terre, épinards | Filet de merlu sauce citron | Aiguillettes de poulet au jus | Rôti de porc | Cordon bleu de volaille |
| Sa garniture | | Boulgour | Riz BIO aux petits légumes | Purée de courgettes et pommes de terre | Torsades et ratatouille |
| Produits laitiers au choix | Yaourt nature sucré | Fromage frais BIO rondelé | Bûche de lait mélangé | Petit fromage frais aux fruits | Tomme grise |
| Desserts au choix | Fruit frais BIO | Liégeois saveur chocolat | Fruit frais | Gâteau Vendéen du chef | Fruit frais BIO |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 30 janvier au 3 février 2023

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|---|--|--|
| Hors d'œuvre au choix | Salade verte et oignons frits  | Repas végétarien Macédoine | Carottes râpées | ** Vive les crêpes ** Céleri BIO rémoulade  |  Potage de légumes variés |
| Plat protidique | Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne |  Pâtes BIO garnies épinards et ricotta | Rôti de veau BIO au jus  | Filet de colin d'Alaska  PMD pané frais | Jambon blanc |
| Sa garniture | Haricots verts et pommes de terre | | Haricots blancs à la tomate | Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) | Frites |
| Produits laitiers au choix | Mimolette | Fromage blanc aux fruits | Carré | Fromage frais Saint Bricet | Yaourt nature sucré |
| Desserts au choix | Crème dessert  BIO chocolat | Fruit frais | Compote de pommes allégée en sucre | Crêpe nature sucrée Confiture de fraises | Fruit frais  BIO |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 6 au 10 février 2023

VACANCES SCOLAIRES

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|---|--|--|---|
| Hors d'œuvre au choix | Salade de pommes de terre | Salade verte et maïs vinaigrette à l'huile de noix |  Velouté de lentilles  | Repas végétarien  Salade coleslaw BIO (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) | Saucisson sec |
| Plat protidique | Sauté de bœuf charolais  sauce paprika et persil | Carbonara (lardons en sauce) | Merlu PMD  sauce normande (champignon, crème fraîche) | Beignets de mozzarella | Rôti de dinde sauce crème et champignons |
| Sa garniture | Carottes BIO  au jus de légumes | Fusilli BIO  | Purée de potiron et pommes de terre | Boulgour aux petits légumes |  Riz BIO |
| Produits laitiers au choix | Camembert | Tomme blanche | Yaourt nature BIO  sucré | Petit fromage frais aux fruits | Comté AOP  |
| Desserts au choix |  Crumble aux pommes | Lacté saveur vanille nappé caramel | Fruit frais BIO | Compote tous fruits allégée en sucre | Fruit frais |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 13 au 17 février 2023 - Vacances scolaires

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|---|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre au choix | Repas végétarien Betterave BIO Vinaigrette au cumin | Cake Emmental | Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) | Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes | Salade verte BIO aux pommes et oranges |
| Plat protidique | Tajine de légumes pois chiches | Dés de poisson PMD sauce béchamel aux épices douces | Emincé volaille sauce curry et lait de coco | Omelette nature Au fromage | Rôti de porc jus aux oignons |
| Sa garniture | Semoule | Haricots verts | Torsades BIO Courgettes | Pommes de terre boulangères | Purée de pois cassés |
| Produits laitiers au choix | Fromage fondu Vache qui rit | Petit fromage frais aux fruits | Gouda | Emmenthal BIO | Coulommiers |
| Desserts au choix | Compote de poires allégée en sucre | Fruit frais BIO | Fruit frais | Gâteau tutti frutti | Mousse au chocolat |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 20 au 24 février 2023 -

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|--|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre au choix | Macédoine mayonnaise | Mâche et betteraves | Feuilleté au fromage fondu | ** Amuse-Bouche : mélange de céréales ** Coleslaw rouge (carotte et chou rouge) |  Repas végétarien |
| Plat protidique |  Bifteak haché de bœuf charolais au jus | Emincé de thon sauce fines herbes | Sauté de porc sauce au caramel | Poulet rôti | Potage de légumes variés  |
| Sa garniture | Pommes de terre en quartier | Carottes BIO  | Purée de patates douces | Petits pois mijotés |  Salade verte BIO |
| Produits laitiers au choix | Fromage frais rondelé | Tomme grise | Yaourt aromatisé  BIO |  Camembert BIO | Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais + sucre |
| Desserts au choix |  Fruit frais BIO | Beignet parfum chocolat  | Fruit frais |  Riz au lait | Fruit frais |
| Goûters | | | | | |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 27 février au 3 mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---|---|---|--|
| Hors d'œuvre | Carottes râpées | Potage de légumes variés  |  Repas végétarien ** Les Pas Pareilles : Les Tartinables ** Tartinable carotte, Haricot blanc, fromage fondu  | Chou fleur et maïs Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron  | Crêpe Emmenthal |
| Plat protidique | Sauté de dinde sauce provençale | Omelette Jambon blanc | Lasagnes végétariennes  | Hachis parmentier (bœuf charolais)  | Filet de merlu PMD à l'oseille  |
| Sa garniture | Brocolis BIO  | Epinards béchamel et pommes de terre | |  Salade verte BIO | Haricots beurre |
| Produits laitiers | Gouda | Coulommiers | Yaourt aromatisé | Fromage frais Saint Morêt | Fromage blanc sucré différemment (confiture de lait) |
| Desserts | Gaufre au chocolat  |  Crème dessert BIO vanille | Fruit frais BIO  |  Smoothie ananas passion |  Fruit frais BIO |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 6 au 10 mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|---|--|--|
| Hors d'œuvre |  Carottes râpées BIO |  Repas végétarien Taboulé BIO  | Salade verte aux croûtons | *** Les Pas Pareille : Les tartinable*** Tartine avocat chips de maïs  | Potage de légumes variés  |
| Plat protidique | Rôti de veau  au jus | Clafoutis de brocoli, pomme de terre et mozzarella  | Merlu PMD  au citron persillé | Sauté de porc sauce chasseur | Bolognaise de bœuf charolais  |
| Sa garniture | Purée de pommes de terre | | Riz et ratatouille | Carottes |  Coquillettes BIO |
| Produits laitiers | Mimolette | Yaourt aromatisé | Fromage fondu Vache qui rit BIO  | Petit fromage frais aux fruits | Camembert |
| Desserts | Compote de pommes et fraise allégée en sucre | Fruit frais | Mousse au chocolat au lait |  Fruit frais BIO | Fruit frais |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 13 au 17 mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|--|---|--|
| Hors d'œuvre | Chou chinois vinaigrette au miel  | Repas végétarien Salade de mâche et betteraves rouges BIO  | Salade de pommes de terre | Rillettes de thon du chef  | Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées BIO)  |
| Plat protidique | Céleri'mentier de poisson PMD  | Emincé végétal sauce crème | Sauté de bœuf charolais sauce tomate et olives  | Jambon blanc | Cordon bleu de volaille |
| Sa garniture | | Boulgour | Carottes BIO à l'ail  | Torti | Haricots plats |
| Produits laitiers | Emmental BIO  | Coulommiers | Petit fromage frais sucré | Yaourt aromatisé | Fromage frais Saint môret |
| Desserts | Smoothie abricot pomme banane du chef  | Lacté saveur chocolat | Fruit frais |  Fruit frais BIO | Cake aux pépites de chocolat  |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 20 au 24 mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|--|--|---|
| Hors d'œuvre |  Repas végétarien Potage de légumes variés  | Salade verte BIO  et maïs | Taboulé | ** Amuse-Bouche : Yaourt au lait entier brebis **  Céleri rémoulade BIO | Carottes râpées BIO  Vinaigrette au curry  |
| Plat protidique | Omelette  fines herbes | Poulet rôti | Boulettes de bœuf charolais sauce aux olives  | Rôti de porc | Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais et ketchup Ratatouille et riz |
| Sa garniture | Pommes de terre boulangères | Chou-fleur en béchamel | Haricots beurre à l'ail | Lentilles | |
| Produits laitiers | Saint Paulin | Petit fromage frais aux fruits | Yaourt aromatisé | Fromage frais Petit Cotentin | Tomme blanche |
| Desserts |  Fruit frais BIO | Beignet chocolat |  Fruit frais BIO | Compote de pommes allégée en sucre | Crème dessert vanille |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 27 au 31 mars 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|--|---|--|
| Hors d'œuvre | Salade iceberg et raisins sec | Salade de betteraves rouges | Potage de légumes variés  | Repas végétarien  Œuf dur et mayonnaise  |  Salade de riz BIO |
| Plat protidique | Sauté de bœuf charolais sauce olive  | Dés de poisson PMD  sauce béchamel aux épices douces | Rôti de dinde sauce diable | Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à Raclette  | Nuggets de poulet |
| Sa garniture | Semoule BIO  | Macaroni | Brocolis BIO  | | Chutney de courgettes |
| Produits laitiers | Emmental | Petit fromage frais sucré | Fromage frais Carré frais | Yaourt BIO aromatisé  | Tomme blanche |
| Desserts | Liégeois chocolat | Fruit frais BIO  |  Cake nature | Fruit frais |  Smoothie aux fruits rouges |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable