

Du 8 au 12 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé aux petits légumes	Salade iceberg Et noix	Haricots verts à l'échalote	Velouté de lentille corail et lait de coco	**Galette des Rois** Chou rouge BIO Aux pommes
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)	Chili sin carne CPNE) Médaillon de merlu sauce curry	Bolognaise de bœuf	Jambon blanc
	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Riz BIO	Semoule BIO	Coquille semi-complète	Gratin dauphinois
Produits laitiers au choix	Camembert	Cantal	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Fruit frais BIO	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Galette des rois

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Œuf de poule élevée en plein air

Cuisiné par nos équipes

Appellation d'Origine Protégée

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Menus IZON

Du 15 au 19 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Betteraves BIO Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Poireaux vinaigrette et oignons frits	Velouté de potiron à la vache qui rit 	Salade verte et croûtons	Coquillettes au pesto roso
Plat protidique	Lasagnes ricotta et épinards	Cuisse de poulet rôti  et son jus	Boulettes de bœuf CHAR à l'orientale	Hot dog*	Emincé de saumon sauce oseille
Sa garniture	 Blé BIO façon pilaw et julienne de légumes	Semoule BIO	Pommes de terre quartier avec peau	Purée de brocolis et pommes de terre	
Produits laitiers au choix	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Pointe de Brie
Desserts au choix	Fruit frais	 Cake chocolat	Banane sauce au caramel	Smoothie pomme cranberry yaourt 	 Fruit frais BIO

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

 Produit issu de
l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en
plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Du 22 au 26 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson sec beurre	Potage de légumes variés	Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Emincé de chou blanc BIO	*** Les Pas Pareilles *** Carottes râpées BIO Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique	Filet de cabillaud sauce basilic	Pâtes coude butternut, carotte, brebis, ricotta, emmental	Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée	Omelette	Rôti de porc* au jus
Sa garniture	Riz BIO		Boulgour BIO	Purée de courgettes et pommes de terre	Haricots verts et flageolets
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré	Fromage frais Tartare nature	Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Emmental
Desserts au choix	Fruit frais BIO	Liégeois vanille	Fruit frais	Brownie mexicain (à base de haricots rouges)	Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Œuf de poule élevée en plein air

Cuisiné par nos équipes

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Du 29 janvier au 2 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et oignons frits	Œuf dur mayonnaise	 Potage de légumes variés	***C'est la fête : Vive les crêpes*** Mâche Crumble au fromage (chapelure au fromage italien)	Brocolis en salade et ses amandes effilées Vinaigrette au cumin 
Plat protidique	Colombo de dinde VF 	Dahl de lentilles corail 	Rôti de bœuf au jus  VBF	Filet de colin d'Alaska  PMD pané frais	Jambon blanc chaud au jus
Sa garniture	 Haricots verts BIO et pommes de terre	 Riz BIO	Coquillettes	Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)	 Blé BIO sauce tomate
Produits laitiers au choix	Mimolette	Yaourt aromatisé	 Camembert BIO	Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Petit fromage frais sucré
Desserts au choix	Mousse chocolat	Fruit frais	Purée de pommes et bananes	Crêpe nature sucrée -Confiture de fraises ou Pâte à tartiner	Fruit frais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Du 5 au 9 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots blancs au cerfeuil	Salade verte BIO et maïs Vinaigrette à l'huile de noix  	Samoussa de légumes	Potage de légumes variés BIO  	** Les Pas Pareilles *** Double céleri rémoulade (branche et rave)
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce paprika et persil	Riz, korma végétarien butternut et marrons 	Médailon de Merlu  sauce normande (champignon, crème fraîche)	Tartiflette	Rôti de dinde  sauce estragon
Sa garniture	 Carottes BIO au jus de légumes		Purée de potiron et pommes de terre		 Coquillettes BIO
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt nature et dosette de sucre	Tomme blanche	Saint Nectaire 	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Petit Cotentin
Desserts au choix	Fruit frais	 Clafoutis aux poires	 Fruit frais BIO	Fruit frais	Smoothie pomme framboise 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus IZON

Du 12 au 16 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe tomate vermicelle	Feuilleté au fromage fondu 	***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes râpées, BIO vinaigrette aux fruits de la passion 	** Amuse-Bouche : Chou romanesco ** Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) 	Mâche et betteraves Sauce crème ciboulette 
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches 	Omelette (œuf ) aux fines herbes	Nuggets de poulet Ketchup pomme	Filet de cabillaud  sauce béchamel aux épices douces	Sauté de porc  sauce au thym
Sa garniture	Semoule BIO	Ratatouille	Gnocchetti de betteraves	 Riz BIO	Purée de pois cassés et pommes de terre
Produits laitiers au choix	 Fromage fondu Samos	Petit fromage frais aux fruits	Coeur de dame	Yaourt aromatisé	 Coulommiers BIO
Desserts au choix	Compote de poires allégée en sucre	 Fruit frais BIO	Cake praline rose   et coulis de fruits rouges	Fruit frais	Ile flottante

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée





VIANDE BOVINE FRANÇAISE



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus IZON

Du 19 au 23 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage poireaux pommes de terre	Céleri rémoulade	Chou chinois Vinaigrette framboise	Cake à l'emmental	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette
Plat protidique	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce coco et citron vert	Cuisse de poulet rôti et son jus	Rôti bœuf au jus	Jambon blanc Sauce barbecue	Beignets de mozzarella
Sa garniture	Blé BIO	Bouquet de légumes BIO	Penne semi-complet	Purée de haricots verts et pommes de terre	Riz BIO
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage frais Carré frais	Tomme blanche	Petit fromage frais sucré
Desserts au choix	Fruit frais	Beignet chocolat	Purée de fruits	Fruit frais BIO	Smoothie de pommes et bananes

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Œuf de poule élevée en plein air

Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien

Produit de la mer durable

Le 26 au 29 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Et oignons frits	Salade de haricots verts et maïs ciboulette	Champignons émincés Sauce crème ciboulette 	Céleri BIO rémoulade	Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce tomate et olives	Torsade sauce bolognaise lentilles vertes et emmental	Saucisse de Strasbourg*	Cordon bleu de volaille	Œuf à la florentine
Sa garniture	Brocolis au persil et semoule		Purée de pommes de terre	Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes	
Produits laitiers au choix	Edam BIO	Yaourt aromatisé	Coulommiers BIO	Petit fromage frais sucré	Fromage frais Fraidou
Desserts au choix	Compote de pommes allégée en sucre	Fruit frais BIO	Liégeois chooclat	Gâteau haricot blanc et poire	Fruit frais BIO

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Produit issu de
l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Œuf de poule élevée en
plein air

Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien

Produit de la mer durable