

Menu de la semaine – du 5 au 9 JANVIER

| | Lundi 5 | Mardi 6 | Mercredi 7 | Jeudi 8 | Vendredi 9 |
|---------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---|--|
| Thème | | Menu Breton | | Menu végétarien | |
| Entrée | Concombre crème ciboulette | Salade de chou fleur bretonne | Salade tricolore | Salade duo d'ange (carotte, céleri) | Salade la coccinelle (tomate, olive noire) |
| Plat | Poisson pané | Sauté de pouletPané végétal | Rôti de dinde aux herbesSteak végétal | Gnocchi sauce tomate aux petits légumes | Boulette de bœufBoulette soja tomate |
| Légumes | Haricots verts | Riz pilaf | Poêlée de carottes bio persillées | | Lentilles |
| fromage | | | | Fromage blanc sucré | Croc lait |
| Dessert | Fruit de saison | Crème au caramel | Yaourt aromatisé coco | Galette des rois | Salade de fruits |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
 Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



| | Menu de la semaine – du 12 au 16 JANVIER | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|-----------------|--------------------------------|--|----------|--------------------------|--|----------------------|--|--|---------------------|--|
| | Lundi 12 | | | Mardi 13 | | | Mercredi 14 | | Jeudi 15 | | Vendredi 16 | | |
| Thème | | | | | | | Menu végétarien | | | | | | |
| Entrée | Oeuf dur mayonnaise | | | Carottes râpées | | | Salade de haricots verts | | Salade de perle | | Salade Doudou (céleri, pignon de pain, ciboulette) | | |
| Plat | Cordon bleu | | Pané de fromage | Paupiette de veau à l'estragon | | Falafels | Pizza aux fromages | | Saucisse de volaille | | Roulé végétal | Brandade de poisson | |
| Légumes | Chou-fleur brisure persillé | | | Purée patate douce | | | Salade verte | | Poêlée de légumes | | Salade verte | | |
| fromage | | | | | | | | | Fromage Cantal | | Yaourt aromatisé | | |
| Dessert | Beignet chocolat | | | Liégeois vanille | | | Yaourt aux fruits | | Fruit de saison | | Salade de fruits | | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 19 au 23 JANVIER

| | Lundi 19 | | | Mardi 20 | | Mercredi 21 | | Jeudi 22 | | | Vendredi 23 | | |
|---------|---|--|--------------------|---|--|------------------------------------|--|------------------------------|--|---------------|--------------------------------|--|----------------------|
| Thème | | | | | | Menu végétarien | | | | | | | |
| Entrée | Salade violette (betterave, mozzarella) | | | Salade de la terre (lentilles, tomates, cerfeuil) | | Potage de légumes | | Terrine du marché mozzarella | | | Céleri au miel | | |
| Plat | Emincé de volaille au curry | | Pépité de blé pané | Beignet de poisson | | Couscous végétarien et ses légumes | | Rôti de dinde aux herbes | | Steak végétal | Steak haché de veau | | Galette de lentilles |
| Légumes | Boulgour à la tomate | | | Carottes persillées | | | | Pomme de terre sautées | | | Pâtes coquillettes au gruyère | | |
| fromage | Fromage pavé frais demi sel | | | | | | | Fromage tomme noire | | | | | |
| Dessert | Fruit de saison | | | Carré passion mangue | | Yaourt aux fruits | | Fruit de saison | | | Compote de fruit pomme abricot | | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
 Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 26 au 30 JANVIER

| | Lundi 26 | | | Mardi 27 | | Mercredi 28 | | | Jeudi 29 | | | Vendredi 30 | |
|---------|-----------------------------------|--|-------------------------|----------------------|--|-----------------------|--|-------------------|---------------------------|--------------------|--|--------------------------|--|
| Thème | | | | Menu végétarien | | | | | | | | | |
| Entrée | Salade de maïs et cœur de palmier | | | Carottes râpées | | Salade concombre feta | | | Salade coccinelle | | | Salade de riz | |
| Plat | Escalope de dinde | | Pané végétal à la crème | Lasagnes aux légumes | | Boulette d'agneau | | Boulette végétale | | Nuggets de poisson | | Poisson meunière | |
| Légumes | Carottes façon Vichy | | | Salade verte | | Semoule au curry | | | Ecrasé de pommes de terre | | | Courgettes au cumin | |
| Fromage | | | | | | | | | Fromage Saint Paulin | | | | |
| Dessert | Crème à la vanille | | | Fruit de saison | | Compote pomme banane | | | Fruit de saison | | | Muffin chocolat noisette | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

| | Menu de la semaine – du 2 au 6 FÉVRIER | | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|------------------|------------------------|--|--------------------------|--|-------------------------|------------------------------|--|-------------------|---------------|
| | Lundi 2 | | | Mardi 3 | | Mercredi 4 | | | Jeudi 5 | | Vendredi 6 | |
| Thème | | | | | | | | | Menu végétarien | | menu Paris | |
| Entrée | Betterave au maïs | | | Salade de riz aux maïs | | Potage de légumes | | | Carottes râpées du maraîcher | | Salade parisienne | |
| Plat | Boulette de bœuf à la tomate | | Boulette de soja | Dos de cabillaud | | Croque Monsieur de dinde | | Croque Monsieur Végétal | Poêlée de quinoa aux légumes | | Sauté de poulet | Sauté végétal |
| Légumes | Semoule et ses légumes | | | Poêlée de légumes | | Salade verte | | | | | Pomme vapeur | |
| fromage | Fromage brie | | | | | Babybel | | | Emmental | | | |
| Dessert | Fruit de saison | | | Crêpe sucrée | | Salade de fruits | | | Yaourt de Sigy fraise | | Paris-Brest | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 9 au 13 FÉVRIER

| | Lundi 9 | | | Mardi 10 | | Mercredi 11 | | Jeudi 12 | | | Vendredi 13 | | |
|---------|--|--|-------------------|------------------|--|------------------------|--|-------------------------|--|----------------------|---|--|--------------|
| Thème | | | | | | Menu végétarien | | Menu terroir | | | | | |
| Entrée | Salade de haricots rouge pois chiches oignons rouges | | | céleri rémoulade | | Salade de chou rouge | | Carotte au miel | | | Salade tic toc (riz, poivron, oeuf , cerfeuil) | | |
| Plat | Escalope viennoise | | Escalope végétale | Pavé de saumon | | Croziflette | | Sauté de dinde | | Aiguillette végétale | Cordon bleu | | Croc fromage |
| Légumes | Haricots plats en persillade | | | Riz | | Salade verte | | Purée de pomme de terre | | | Poêlée de légumes | | |
| fromage | | | | Fromage cantal | | | | Yaourt nature | | | Mimolette | | |
| Dessert | Yaourt aux fruits | | | Fruit de saison | | Compote de fruits | | Crème dessert caramel | | | Beignet aux pommes | | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de ~~france~~ bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 16 au 20 FÉVRIER

| | Menu de la semaine – du 16 au 20 FÉVRIER | | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|--|-------------------------|--|--|---|--|--|------------------------------------|--|--|
| | Lundi 16 | | | Mardi 17 | | | Mercredi 18 | | | Jeudi 19 | | |
| Thème | | | | Menu végétarien | | | | | | | | |
| Entrée | Salade chou fleur | | | Velouté de carottes | | | Tomate au basilic | | | Haricots verts échalotes en salade | | |
| Plat | Saucisse de volaille | | | Roulé végétal | | | Samoussa aux légumes (a cuire sur écoles) | | | Steak haché de veau | | |
| | | | | | | | Steak végétal | | | Paupiette de poisson à la moutarde | | |
| Légumes | Pâtes | | | Riz sauce tomate | | | Courgettes sautées | | | Pommes de terre noisette | | |
| fromage | Fromage emmental | | | Petit suisse | | | | | | | | |
| Dessert | Crêpe au sucre | | | Cocktail de fruit sirop | | | Fruit de saison | | | Yaourt aux fruits | | |
| | | | | | | | | | | Eclair chocolat | | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
 Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 23 au 27 FÉVRIER

| | Lundi 23 | | | Mardi 24 | | Mercredi 25 | | Jeudi 26 | | | Vendredi 27 | | |
|---------|----------------------|--|------------------|---------------------|--|-----------------------------------|--|-----------------------------|--|----------------------|-----------------------|--|------------------|
| Thème | | | | Menu végétarien | | | | | | | | | |
| Entrée | Macédoine de légumes | | | Potage de légumes | | Salade de maïs et cœur de palmier | | Tomate vinaigrette | | | Concombre vinaigrette | | |
| Plat | Nuggets de poulet | | Nuggets végétale | Crêpe au fromage | | Filet de poisson sauce tomate | | Tagliatelle à la bolognaise | | Tagliatelle végétale | Rougail saucisse | | Rougail végétale |
| Légumes | Pomme paillason | | | Salade verte | | Courgette | | | | | Haricots rouges/riz | | |
| fromage | | | | | | | | fromage brebichrème | | | | | |
| Dessert | Compote de pomme | | | Fromage blanc sucré | | tarte crumble fruits rouges | | Fruit de saison | | | Liégeois vanille | | |

Produits locaux Repas Repas du Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

| | Menu de la semaine – du 2 au 6 MARS | | | | | | | | | | | | |
|---------|-------------------------------------|--|---------------|--------------------------------|--|--------------|----------------------|--|-----------------------|--|--|--|-----------------|
| | Lundi 2 | | | Mardi 3 | | | Mercredi 4 | | Jeudi 5 | | Vendredi 6 | | |
| Thème | | | | | | | Menu végétarien | | | | | | |
| Entrée | Maïs et cœur de palmier au basilic | | | Salade de riz au poivrons | | | Macédoine de légumes | | Salade de coquillette | | Salade Doudou (céleri, pignon de pain, ciboulette) | | |
| Plat | Saucisse de volaille aux herbes | | Roulé végétal | Paupiette de veau à l'estragon | | Pané végétal | Pizza au fromage | | Dos de cabillaud | | Pâtes carbonara dinde | | Pâtes végétales |
| Légumes | Semoule à la tomate | | | Petits pois carottes | | | Salade verte | | Brocolis | | | | |
| fromage | | | | | | | | | | | | | |
| Dessert | Brownie crème anglaise | | | Compote de fruits | | | Fruit au sirop | | Tarte aux pommes | | Fruit de saison | | |

| | | | | |
|-----------------|------------------|------------------|------------|-----|
| Produits locaux | Repas végétarien | Repas du terroir | Pâtisserie | Bio |
|-----------------|------------------|------------------|------------|-----|

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

| | Menu de la semaine – du 9 au 13 MARS | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|---------------------|------------------------------------|--|------------------|---------------------------|--|--|--|----------------------|-------------------------------|--|
| | Lundi 9 | | | Mardi 10 | | | Mercredi 11 | | Jeudi 12 | | | Vendredi 13 | |
| Thème | | | | | | | Menu végétarien | | | | | | |
| Entrée | Salade barbecue(pommes de terre -poivrons - crème – ciboulette) | | | Salade coccinelle (tomate, olives) | | | Salade verte | | Salade automne (carotte, persil, marron) | | | Taboulé | |
| Plat | boulette de bœuf | | galette de lentille | Nuggets de poulet | | nuggets végétale | Omelette aux fines herbes | | Steak haché de veau | | Galette de lentilles | Poisson aux herbes | |
| Légumes | Haricots verts persillés | | | Pâtes au fromage | | | Poêlée de légumes | | Semoule au curry | | | Poêlée de panais et butternut | |
| fromage | Fromage emmental | | | | | | Fromage blanc | | Fromage samos | | | Yaourt aromatisé | |
| Dessert | Compote pomme | | | Fruits au sirop | | | Fruit de saison | | Tropézienne | | | Yaourt aromatisé | |

| | | | | |
|-----------------|------------------|------------------|------------|-----|
| Produits locaux | Repas végétarien | Repas du terroir | Pâtisserie | Bio |
|-----------------|------------------|------------------|------------|-----|

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de ~~france~~ bleu blanc ~~coeur~~, label rouge de pêche responsable et répond à la loi ~~égalim~~.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine – du 16 au 20 MARS

| | Lundi 16 | | | Mardi 17 | | | Mercredi 18 | | | Jeudi 19 | | | Vendredi 20 |
|---------|---------------------|----------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-----------------------------|--|-------------------|----------------------------|--|----------------------|-------------------------------------|
| Thème | | | | | | | | | | | | | Menu végétarien |
| Entrée | Oeuf dur mayonnaise | | | Concombre mozzarella | | | Salade verte | | | Salade coleslaw | | | Betteraves au maïs |
| Plat | | Paupiette de poisson | | Escalope de dinde | | Pané végétal à la crème | Boulette de bœuf | | Boulette végétale | Haut de cuisse poulet rôti | | Aiguillette végétale | Raviolis aux légumes |
| Légumes | Carottes persillées | | | Riz aux petits légumes | | | Haricots blancs à la tomate | | | Pâtes | | | |
| fromage | Fromage Cantal | | | | | | Fromage emmental | | | Yaourt nature | | | |
| Dessert | Fruit de saison | | | Mousse au chocolat | | | Compote | | | Pain d'épice | | | Fromage blanc aux éclats de cookies |

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France bleu blanc cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalité.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



Menu de la semaine – du 23 au 27 MARS

| | Lundi 23 | | | Mardi 24 | | Mercredi 25 | | | Jeudi 26 | | | Vendredi 27 | |
|---------|---|--|-----------------|--|--|---------------------|--|-------------------|----------------------------|--|--------------------|----------------------|--|
| Thème | | | | Menu végétarien | | | | | | | | | |
| Entrée | Terrine marché de Provence sauce cocktail | | | Salade du week-end (tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte) | | Taboulé à la menthe | | | Tomate vinaigrette basilic | | | Macédoine de légumes | |
| Plat | Cordon bleu | | Pané de fromage | Crozets au fromage | | Sauté de dinde | | Escalope végétale | Parmentier de bœuf | | Parmentier végétal | Chili de poisson | |
| Légumes | Petits pois carottes | | | Salade verte | | Carottes et navets | | | Salade verte | | | Riz de camargue | |
| fromage | Fromage Saint Paulin | | | | | | | | | | | Fromage chanteneige | |
| Dessert | Yaourt aux fruits | | | Fruit de saison | | Brownie chocolat | | | Yaourt aromatisé | | | Salade de fruits | |

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

