

Menu de la semaine – du 5 au 9 JANVIER

Lundi 5		Mardi 6		Mercredi 7			Jeudi 8		Vendredi 9				
<i>Thème</i>			Menu Breton						Menu végétarien				
<i>Entrée</i>	Concombre crème ciboulette		Salade de chou fleur bretonne			Salade tricolore			Salade duo d'ange (carotte, céleri)		Salade la coccinelle (tomate, olive noire)		
<i>Plat</i>	Poisson pané		Sauté de poulet		Pané végétal	Rôti de dinde aux herbes		Steak végétal	Gnocchi sauce tomate aux petits légumes	Boulette de bœuf	Boulette soja tomate		
<i>Légumes</i>	Haricots verts		Riz pilaf			Poêlée de carottes bio persillées			Lentilles				
<i>fromage</i>									Fromage blanc sucré	Croc lait			
<i>Dessert</i>	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	
<i>Thème</i>					Menu végétarien					
<i>Entrée</i>	<u>Oeuf dur mayonnaise</u>		Carottes râpées		Salade de haricots verts	Salade de perle		Salade Doudou (céleri, pignon de pain, ciboulette)		
<i>Plat</i>	Cordon bleu		Pané de fromage	Paupiette de veau à l'estragon	Falafels	Pizza aux fromages	Saucisse de volaille	Roulé végétal	Brandade de poisson	
<i>Légumes</i>	Chou-fleur brisure persillé		Purée patate douce		Salade verte	Poêlée de légumes		Salade verte		
<i>fromage</i>						Fromage Cantal		Yaourt aromatisé		
<i>Dessert</i>	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	
<i>Thème</i>					Menu végétarien					
<i>Entrée</i>	Salade violette (betterave, mozzarella)		Salade de la terre (lentilles, tomates, cerfeuil)		Potage de légumes	Terrine du marché mozzarella		Céleri au miel		
<i>Plat</i>	Emincé de volaille au curry		Pépite 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
<i>Légumes</i>	Boulgour à la tomate		Carottes persillées				Pomme de terre sautées		Pâtes coquillettes au gruyère	
<i>Fromage</i>	Fromage pavé frais demi sel						Fromage tomme noire			
<i>Dessert</i>	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
<i>Thème</i>			Menu végétarien							
<i>Entrée</i>	Salade de maïs et cœur de palmier		Carottes râpées			Salade concombre feta			Salade coccinelle	
<i>Plat</i>	Escalope de dinde		Pané végétal à la crème	Lasagnes aux légumes	Boulette d'agneau		Boulette végétale		Nuggets de poisson	Poisson meunière
<i>Légumes</i>	Carottes façon Vichy		Salade verte	Sémoule au curry			Ecrasé de pommes de terre			Courgettes au cumin
<i>Fromage</i>				Camembert			Fromage Saint Paulin			
<i>Dessert</i>	Crème à la vanille		Fruit de saison			Compote pomme banane			Fruit de saison	
										Muffin chocolat noisette

Produits locaux 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		
<i>Thème</i>							Menu végétarien		menu Paris			
<i>Entrée</i>	Betterave au maïs			Salade de riz aux maïs			Potage de légumes		Carottes râpées du maraîcher		Salade parisienne	
<i>Plat</i>	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
<i>Légumes</i>	Semoule et ses légumes			Poêlée de légumes			Salade verte		Pomme vapeur			
<i>fromage</i>	Fromage brie			Babybel			Emmental					
<i>Dessert</i>	Fruit de saison			Crêpe sucrée			Salade de fruits		Yaourt de Sigi 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	
<i>Thème</i>					Menu végétarien		Menu terroir			
<i>Entrée</i>	Salade de haricots rouge pois chiches oignons rouges		céleri rémoulade		Salade de chou rouge		Carotte au miel		Salade tic toc (riz, poivron, oeuf , cerfeuil)	
<i>Plat</i>	Escalope viennoise		Escalope végétale	Pavé de saumon	Croziflette	Sauté de dinde		Aiguillette végétale	Cordon bleu	Croc fromage
<i>Légumes</i>	Haricots plats en persillade		Riz		Salade verte		Purée de pomme de terre		Poêlée de légumes	
<i>fromage</i>			Fromage cantal				Yaourt nature		Mimolette	
<i>Dessert</i>	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

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20	
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 (à cuire sur école)	Steak haché de veau	Steak végétal	Paupiette de poisson à la moutarde	Paella au poulet
Légumes	Pâtes		Riz sauce tomate		Courgettes sautées		Pommes de terre noisette	
fromage	Fromage emmental		Petit suisse				Riz safrané	
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 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 23 au 27 FÉVRIER

Lundi 23			Mardi 24	Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27		
<i>Thème</i>			Menu végétarien							
<i>Entrée</i>	Macédoine de légumes		Potage de légumes	Salade de maïs et cœur de palmier		Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette			
<i>Plat</i>	Nuggets de poulet		Nuggets végétale	Crêpe au fromage	Filet de poisson sauce tomate	Tagliatelle à la bolognaise	Tagliatelle végétale	Rougail saucisse		Rougail végétale
<i>Légumes</i>	Pomme paillason		Salade verte	Courgette				Haricots rouges/riz		
<i>fromage</i>						fromage brebis crème				
<i>Dessert</i>	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		
<i>Thème</i>							Menu végétarien					
<i>Entrée</i>	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)	
<i>Plat</i>	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
<i>Légumes</i>	Semoule à la tomate			Petits pois carottes			Salade verte	Brocolis		Fromage mimolette		
<i>fromage</i>												
<i>Dessert</i>	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	
<i>Thème</i>							Menu végétarien						
<i>Entrée</i>	Salade barbecue(pommes de terre -poivrons - crème – ciboulette)			Salade coccinelle (tomate, olives)			Salade verte		Salade automne (carotte, persil, marron)			Taboulé	
<i>Plat</i>	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	
<i>Légumes</i>	Haricots verts persillés			Pâtes au fromage			Poêlée de légumes		Semoule au curry			Poêlée de panais et butternut	
<i>fromage</i>	Fromage emmental						Fromage blanc		Fromage samos			Yaourt aromatisé	
<i>Dessert</i>	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 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 MARS

	Lundi 16			Mardi 17			Mercredi 18			Jeudi 19			Vendredi 20
<i>Thème</i>													Menu végétarien
<i>Entrée</i>	Oeuf dur mayonnaise			Concombre mozzarella			Salade verte			Salade coleslaw			Betteraves au maïs
<i>Plat</i>		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
<i>Légumes</i>	Carottes persillées			Riz aux petits légumes			Haricots blancs à la tomate			Pâtes			
<i>fromage</i>	Fromage Cantal						Fromage emmental			Yaourt nature			
<i>Dessert</i>	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 **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 MARS

Lundi 23			Mardi 24	Mercredi 25			Jeudi 26			Vendredi 27	
<i>Thème</i>			Menu végétarien								
<i>Entrée</i>	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	
<i>Plat</i>	Cordon bleu		Pané de fromage	Crozets au fromage	Sauté de dinde		Escalope végétale	Parmentier de bœuf		Parmentier végétal	Chili de poisson
<i>Légumes</i>	Petits pois carottes			Salade verte	Carottes et navets			Salade verte			Riz de camargue
<i>fromage</i>	Fromage Saint Paulin										Fromage chanteneige
<i>Dessert</i>	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.