

MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 06/01

ENTRÉE(S) :

- Concombres à la crème
☺ ①
- Salade verte Batavia
AB
- Carottes râpées
AB

PLAT(S) :

- Gardiane de taureau
☺ ① ⑫
- Galette végétarienne
chèvre tomate
① ③ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Boulgour
AB ☺ ① ⑦
- Haricots beurre
⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Assiette de fromage
AB ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
AB

Mardi 07/01

ENTRÉE(S) :

- Radis beurre
☺ ⑦
- Champignons vinaigrette
⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Pâtes fèves et champignons
① ⑦
- Poisson blanc sauce Aurore
① ③

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Coquillettes
AB ☺ ① ⑦
- Épinards à la crème
☺ ① ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Brie
☺ ⑦
- Roquefort
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Tarte bourdalou
① ③ ⑦ ⑧
- Corbeille de fruits
AB

Mercredi 08/01

ENTRÉE(S) :

- Courgettes en salade
AB ☺
- Vinaigrette balsamique
⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Émincé de dinde
aux amandes
☺ ① ⑦ ⑧
- Flan courgettes et mozza
☺ ③ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Carottes Vichy
AB ☺ ⑦
- Chou romanesco
⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Carré de l'Est
⑦
- Assiette de fromage
AB ☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Riz au lait
AB ☺ ⑦
- Palet breton
① ③ ⑦

Jeudi 09/01

ENTRÉE(S) :

- Salade d'haricots verts
maïs, tomates
☺ ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
AB ☺

PLAT(S) :

- Cordon bleu
① ③ ⑤ ⑥ ⑦
- Tartiflette
☺ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pommes de terre sautées
☺
- Salade verte frisée
AB

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier
AB ☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Galette des rois
① ③ ⑦
- Corbeille de fruits
AB ☺

Vendredi 10/01

ENTRÉE(S) :

- Piémontaise
☺ ③ ⑩
- Soupe de légumes
AB ☺

PLAT(S) :

- Omelette nature
AB ③
- VG - falafels aux pois-chiches
☺ ① ③ MSC

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée aux 4 légumes
⑦
- Salade verte
(feuille de chêne)
AB

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
AB ☺ ⑦
- Fromage coupe
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
AB ☺



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 13/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Salade de blé emmental et surimi



① ② ④ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Crevettes sautées à l'ail



②

- Poisson agrume et fenouil



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Rosti de légumes

- Épinards à la béchamel



① ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Riz au lait pot

⑦

- Fromage coupe



⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



Mardi 14/01

ENTRÉE(S) :

- Salade verte batavia



- pamplemousse rose

- Soupe de légumes



PLAT(S) :

- Pizza chèvre ou jambon ou thon



① ③ ⑤ ⑦

- VG - Moussaka végétale



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Dahl de lentilles corail



PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature lait entier



⑦

- Fromage coupe



⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Îles flottantes



Mercredi 15/01

ENTRÉE(S) :

- Macédoine de légumes mayonnaise



- Soupe de légumes



PLAT(S) :

- Sauté de porc



⑦

- VG - Spaghetti à la Bolognaise



① ⑦ ⑥

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Coquillettes



① ⑦

- Endives braisées

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Saint Nectaire



⑦

- Yaourt nature



⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



Jeudi 16/01

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia



- Salade de lentilles carottes



⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Steak grillé beurre maître d'hôtel



⑦

- Couscous de légumes



⑨

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pommes Pins

- Semoule



①

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



⑦

- Fromage coupe



⑦

DESSERT(S) :

- Compote pomme



⑦

- Cocktail de fruits

Vendredi 17/01

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia



- Quiche fromage



- Soupe



PLAT(S) :

- Paupiette de dinde



- Choucroute de la mer



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée bretonne

- Haricots verts à l'ail



⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier

⑦

- Fromage coupe



⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 20/01

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia  
- Salade de pâtes surimi
 ① ② ④ ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
  

PLAT(S) :

- Jambon grillé
- Truite aux amandes
 ④ ⑦ ⑧

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée de légumes grillés au pesto
 ⑧ ⑨
- Courgettes et navets sautés
 

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
    ⑦
- Camembert
   ⑦

DESSERT(S) :

- Fondant chocolat
  ① ③ ⑦
- Tarte aux pommes
 ① ③ ⑦

Mardi 21/01

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia
 
- Macédoine légumes mayo
 ③ ⑨ ⑩
- Soupe de légumes
  

PLAT(S) :

- Anneaux d'encornets
  ⑭
- Dahl de lentilles
  

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Riz créole
   ⑦
- Pôlée espagnole

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
    ⑦
- Fromage coupe
    ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
  

Mercredi 22/01

ENTRÉE(S) :

- Feuilleté fromage
 ① ③ ⑦
- Salade choux lardons fromage
   ③ ⑦ ⑩
- Soupe de légumes
  

PLAT(S) :

- Blanquette de veau à l'ancienne
   ① ⑦
- Saumon grillé ail et fines herbes
 ① ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Épinards à la crème
  ① ⑦
- Petits pois et carottes
 ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
    ⑦
- Fromage coupe
   ⑦

DESSERT(S) :

- Beignet framboise ou abricot
 ① ③ ⑤ ⑦

Jeudi 23/01

ENTRÉE(S) :

- Avocat vinaigrette
 ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
  
- Salade de cervelas
 ① ③ ⑦ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Saucisse de volaille
 
- Tomate farcie végétarienne
  ① ⑨ ⑫

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pommes de terre sautées
  

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier
    ⑦
- Brie
    ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
 
- Compote de pommes
  

Vendredi 24/01

ENTRÉE(S) :

- Salade de pommes de terre indienne au curry
  ③ ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
  

PLAT(S) :

- Chili de légumes
 
- Poisson à la bordelaise
  ① ④

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée ratatouille
- Tomates provençales
  ①

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Fromage de chèvre
    ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
 
- Banane
 



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 27/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Nems

⑤ ⑥ ⑦ ⑨ ⑪ ⑭

- Saucisson à l'ail



PLAT(S) :

- Tomates farcies végétariennes

① ⑨ ⑫

- VG-Lasagnes courgettes et fromage



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée chinoise

⑦

- Nouilles sautées

① ⑥ ⑪

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier



- Brie



DESSERT(S) :

- Salade de fruits frais



- Corbeille de fruits



Mardi 28/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Carottes râpées



- Tzatziki



PLAT(S) :

- Lasagnes au saumon

① ③ ⑦

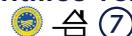
- Supême de poulet

aux champignons



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Lentilles vertes



- Flageolets



PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Fromage coupe



DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Pomme au choco fondu



Mercredi 29/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Duo de carottes et céleri rémoulade



PLAT(S) :

- Escalope viennoise

① ③

- Dos de colin à l'aneth

① ④ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Jardinière de légumes

① ⑦

- Haricots verts



PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



- Saint Nectaire



DESSERT(S) :

- Crêpe

① ③ ⑦

- Tarte normande

① ③ ⑦

Jeudi 30/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Taboulé vert



PLAT(S) :

- Filet de poisson
crème de poivron vert

① ④ ⑦

- Steak grillé sauce échalotes

① ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée wok

⑦

- Crosnes

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



- Fromage coupe



DESSERT(S) :

- Pomme / Poire



Vendredi 31/01

ENTRÉE(S) :

- Soupe



- Salade mâche pommes noix

⑧ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Poisson à la bordelaise

① ④ ⑦

- Poisson blanc crème de poireaux

① ④ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Penne au pesto

① ⑧

- Brocolis

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



- Fromage coupe



DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Mousse au chocolat

③ ⑦



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 03/02

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes

- Carottes râpées



- Vinaigrette balsamique

⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Gardiane de taureau



- Flan courgettes mozza

③ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Petits pois et carottes

⑦

- Pomme de terre vapeur

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Brie



DESSERT(S) :

- Poire / Pomme



Mardi 04/02

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Pamplemousse

PLAT(S) :

- Poisson blanc crème poivron rouge

③ ① ④ ⑦

- VG - Galette végétarienne

③ ⑥ ⑦ ⑧

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Endives braisées

⑦

- Haricots au beurre

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier



- Fromage de chèvre



DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Beignet chocolat

③ ⑤ ⑦ ⑧

Mercredi 05/02

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia



- Salade haricots verts mimosa

③ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Tortellini au fromage

① ③ ⑦

- Filet de dinde forestière



ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée de ratatouille

- Chou vert braisé

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



- Camembert



DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Riz au lait



Jeudi 06/02

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes



- Salade de maïs au jambon

PLAT(S) :

- Tartiflette maison

③ ⑦

- Quenelles sauce armoraine

① ③ ④ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pâtes torti



- Salade verte feuille de chêne



PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier



- Cantadou

⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



- Orange



Vendredi 07/02

ENTRÉE(S) :

- Taboulet vert

③ ①

- Salade pâtes au thon

③ ① ④ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Omelette nature



- VG - spaghetti bolognaise façon végétarienne

① ⑥ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Epinards à la Béchamel



- Haricots verts

⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature



- Fromage coupe



DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 10/02

ENTRÉE(S) :

- Feuilleté de fromage
  ① ③ ⑦
- Soupe de légumes
 
- Salade de blé emmental et surimi
① ② ④ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Blanquette de poisson
 ① ④ ⑦ ⑫
- Dos de colin à l'aneth
  ① ④ ⑦ ⑫

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Haricots beurre
⑦
- Blé printanier
① ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Riz au lait
  ⑦
- Coulommiers
 ⑦

DESSERT(S) :

- Clémentine / Orange
 

Mardi 11/02

ENTRÉE(S) :

- Salade verte batavia
 
- Tzatziki
 ⑦
- **PLAT(S) :**
- Tajine de mouton
  ① ⑨ ⑪ ⑬
- Tomates farcies végétariennes
① ⑨

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Flageolets
  ⑦
- Riz créole
  ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature lait entier
  ⑦
- Brie
  ⑦

DESSERT(S) :

- Eclair chocolat
① ③ ⑦
- Corbeille de fruits


Mercredi 12/02

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes
  
- Macédoine de légumes mayonnaise
③ ⑨ ⑩

PLAT(S) :

- Sauté de porc
- Truite aux amandes
④ ⑦ ⑧

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pâtes macaroni
 ① ⑦
- Pôlée de légumes

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Saint Nectaire
  ⑦
- Yaourt nature
  ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
 

Jeudi 13/02

ENTRÉE(S) :

- Salade verte Batavia
   
- Vinaigrette jus d'orange
⑩ ⑫
- Salade choux, lardons, fromage
 ③ ⑦ ⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Rôti de boeuf
  
- Moules marinières
⑦ ⑫ ⑭

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Frites

- Pommes Pins

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Comté
   ⑦
- Yaourt nature
   ⑦

DESSERT(S) :

- Crumble pomme banane
 ① ⑦
- Compote pommes


Vendredi 14/01

ENTRÉE(S) :

- Salade pâtes surimi
  ① ② ④ ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
- Quiche fromage
① ③ ⑦

PLAT(S) :

- Saucisse de volaille

- Poisson à la bordelaise
① ④ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Printanière de légumes
⑦ ⑨
- Épinards à la crème
① ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier
   ⑦

DESSERT(S) :

- Pomme
  
- Poire
  



MENU

Lundi 6 Janvier - Vendredi 21 Février 2025

Lundi 17/02

ENTRÉE(S) :

- pamplemousse rose
- Avocat vinaigrette
⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Rôti de porc
☺ ⑦
- Tortellini aux fromages
① ③ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Haricots verts
⑦
- Pôlée wok
⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Saint Nectaire
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Fondant chocolat
☺
- Corbeille de fruits
☺ ⑦

Mardi 18/02

ENTRÉE(S) :

- Soupe de légumes
☺ ⑦
- Betterave
☺ ⑦
- Vinaigrette balsamique
⑩ ⑫

PLAT(S) :

- Poisson blanc crème citronnée
☺ ⑦
- Calamar à la romaine
① ② ③ ④ ⑦ ⑭

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Purée
☺ ⑦
- Boulgour
☺ ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
☺ ⑦
- Saint Paulin
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Banane / Clémentine

Mercredi 19/02

ENTRÉE(S) :

- Salade de blé hiver
① ⑩ ⑫
- Pizza Marguerita
☺ ① ⑦

PLAT(S) :

- Chili con carne
☺ ⑦
- Bolognaise de soja
① ⑥ ⑨

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée de légumes
⑦
- Haricots verts
⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature
☺ ⑦
- Saint Paulin
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Ananas
☺ ⑦
- Crêpe
☺ ① ③ ⑦

Jeudi 20/02

ENTRÉE(S) :

- Salade verte au comté
☺ ⑦ ⑩ ⑫
- Soupe de légumes
☺ ⑦
- Salade Coleslaw
③ ⑦ ⑩

PLAT(S) :

- Aiguillette de canard
☺ ⑦
- Colin sauce Dugléré
① ④ ⑦

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Riz Pilaf
☺ ⑦
- Brocolis
⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Yaourt nature au lait entier
☺ ⑦
- Fromage blanc entier
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Cocktail de fruits
- Abricots au sirop

Vendredi 21/02

ENTRÉE(S) :

- Piémontaise indienne
- Salade italienne
③ ⑦ ⑩

PLAT(S) :

- Dos de colin à l'aneth
① ④ ⑦ ⑫
- Veau Maringo
⑫

ACCOMPAGNEMENT(S) :

- Pôlée méridionale
- Pommes de terre vapeur persillées
☺ ⑦

PRODUIT(S) LAITIER(S) :

- Fromage de chèvre
☺ ⑦
- Yaourt nature
☺ ⑦

DESSERT(S) :

- Corbeille de fruits
☺ ⑦



LÉGENDE

Labels :

-  **Label Rouge**
-  **BIO**
-  **AOP**
-  **IGP**
-  **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**
-  **Haute Valeur Environnementale (HVE)**
-  **Pêche durable**
-  **AOC**
-  **MSC**
-  **RUP**
-  **Produit à la ferme**
-  **Issu du commerce équitable**
-  **Local**
-  **Bleu Blanc Cœur**
-  **VBF**

VPF

-  **Circuit court**
- Durable**
-  **Volaille française**
-  **Fait maison**

Origines :

- Viandes**
- Charcuteries**

Allergènes :

1. **Gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut, spelt)**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**

4. **Poissons**
5. **Arachides**
6. **Soja**
7. **Lait (y compris lactose)**
8. **Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)**
9. **Céleri**
10. **Moutarde**
11. **Graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)**
13. **Lupin**
14. **Mollusques**

