

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu BIO
Scarole et croutons et vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge)	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Crêpe à l'emmental	Betteraves BIO et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Lentilles tomatées	Bouchée de poulet sauce normande (crème, champignon)	Roti de veau sauce au thym	Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil)	Galette Galette provençale BIO
*** Riz créole	Petits pois carottes	*** Purée de pomme de terre	*** Haricots beurre	*** Torsades BIO
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Camembert BIO
***	***	***	***	***
Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Compote pomme-cassis allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison BIO
Galette bretonne	Palet breton	Madeleine	Quatre quart	Gaufrette vanille
Fromage blanc nature et sucre	Lait	Fruit de saison	Lait	Petit fromage frais nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale















Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu BIO	
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Céleri et vinaigrette	© Œuf dur BIO sauce cocktail	Salade d'endives et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Emincé de filet de poulet sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre)	Lasagnes aux légumes (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes,tomates) sauce crème et emmental	Jambon blanc* (*)Jambon de dinde	Boulettes de bœuf BIO sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)	Poisson blanc pané
***	***	***	***	***
Riz créole	(plat complet)	Purée de courgettes et pommes de terre	Coquillettes BIO	Epinards en branche sauce béchamel
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais sucré aux fruits	Camembert	Fromage frais Chanteneige BIO	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison BIO	Tarte flan
Sablé	Gateau fourré à l'abricot	Petit beurre	Cookie	Boudoirs
Lait	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 20 au 24 Mars 2023

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu BIO			
Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, mais)	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)	Tarte aux 3 fromages (fromage blanc, mozzarella, emmental)
***	***	***	***	***
Tortilla plancha	Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes)	Beaufilet de colin sauce à l'oseille (crème, oseille)	Dahl de lentilles	Haché de poulet sauce printanière (macédoine de légumes, ail, ciboulette, estragon, oignon, persil)
Salade verte	Haricots verts BIO	Torsades	Riz créole	Purée de patate douce et pommes de terre
Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais petit contentin	Brie
Fruit de saison	Cake nature BIO	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison
Palmier glacé au sucre	Palet breton	Gâteau fourée cacao	Petit beurre	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit de saison	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu BIO				
Pomelos BIO AB	Betterave et vinaigrette moutardée	Salade d'endives et vinaigrette moutardée	Perles de pâtes aux légumes (pâtes perles, tomate, maïs,petit pois, poivron)	Chou rouge et vinaigrette
***	***	***	***	***
Sauté de porc*BIOAB sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) (*) Sauté de dinde BIO sauce basquaise	Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran,cerfeuil)	Cubes de colin d'Alaska sauce au beurre	Gratin de pommes de terre épinard, fromage à raclette	Nuggets de poulet
*** Coquillettes BIO	*** Petits pois carottes et pommes de terre	*** Riz créole	*** (plat complet)	*** Frites
***	***	***	***	***
Emmental BIO	Fromage blanc nature et sucre	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage fondu le carré
***	***	***	***	***
Purée pomme pêche BIO	Fruit de saison	Lacté saveur caramel	Fruit de saison	Muffin nature pépites de chocolat
Quatre quart nature	Gâteau fourré abricot	Gaufre au lait	Madeleine	Gaufrette vanille
Yaourt nature et sucre	Lait	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu BIO	
Fonds d'artichauts	Concombre et vinaigrette moutardée	Pâté de volaille en croûte	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)
***	***	***	***	***
Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon)	Bouchées de poulet sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)	Hachis parmentier	Omelette BIO	Sauce thon tomate basilic
***	***	***	***	***
Riz créole	Lentilles	(plat complet)	Ratatouille et macaroni BIO	Coquillettes
***	*** Fromage frais	*** Yaourt nature	***	***
Mimolette	fouetté	et sucre	Coulommiers BIO	Bleu d'Auvergne
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Purée pomme banane BIO	Fruit de saison
Cookie	Biscuit sablé coco	Gâteau fourré fraise	Boudoirs	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt à boire	Lait	Yaourt aromatisé
				os sous résorus de dispenibilité des produits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 10 au 14 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu BIO		Menu Printemps	
	Chou blanc BIO et vinaigrette	Salade de lentilles vertes et ciboulette	Tomate et vinaigrette moutardée	Betteraves et vinaigrette moutardée
FERIE	Ravioli à la volaille BIO	Tortilla plancha	*** Emincés de filet de poulet sauce normande (crème, champignon)	*** Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil)
***	*** (plat complet)	*** Haricots verts	*** Pommes de terre quartier	*** Riz créole
***	***	***	avec peau ***	***
	Fromage fondu vache qui rit BIO	Fromage blanc nature et sucre	Camembert	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
	Crème dessert ABIO	Fruit de saison	Brownie 🍩	Fruit de saison
	Palmiers	Biscuit caramel	Gauffre au lait	Gâteau fourré abricot
	Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 17 au 21 Avril 2023

****Menu BIO*** Chou rouge BIO et vinaigrette Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) Sauté de boeuf BIO sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes) Chou fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, mais, olgnon, ail, cumin) Chou fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée et vinaigrette moutardée Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Flour fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Flour fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée et vinaigrette moutardée Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Flour fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée et vinaigrette moutardée et vinaigrette moutardée Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Flour fleur BIO be a l'emmen et vinaigrette moutardée	di
et vinaigrette *** Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes) Chou fleur BIO persillé Boulgour Chou fleur BIO persillé Boulgour Chou fleur BIO et succe Brie Brie Edam Et vinaigrette moutardée Nuggets de blé et ketchup Haché de saumo Courgette et riz Torsades Purée d'épinard et pommes de te	4
Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes) Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, mais, oignon, ail, cumin) Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) Nuggets de blé et ketchup Haché de saumo (crème, muscade) Chou fleur BIO persillé Boulgour Courgette et riz Torsades Purée d'épinarde et pommes de te riz Fromage blanc nature BIO et sucre Brie Edam Fromage frais cantafrais Yaourt aromatis	ental
sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes) *** Chou fleur BIO persillé Boulgour Courgette et riz *** *** *** *** *** Fromage blanc nature BIO et sucre Brie Brie Brie Brie Charicots rouges, brocolis, mais, oignon, ail, cumin *** *** *** *** *** *** ***	
Chou fleur BIO persillé Boulgour Courgette et riz Torsades Purée d'épinard et pommes de te *** Fromage blanc nature BIO et sucre Brie Brie Edam Fromage frais cantafrais Yaourt aromatis	non
Fromage blanc nature BIO Brie Edam Fromage frais cantafrais Yaourt aromatis et sucre	
nature BIO Brie Brie Edam Fromage frais cantafrais Yaourt aromatis	
***	isé
Cake nature BIO Fruit de saison Lacté saveur chocolat Compote pomme fraise allégée en sucre Fruit de saison	n
Galette bretonne Petit beurre Gaufre nappée chocolat Purée de pomme Yaourt nature et sucre Gaufre nappée chocolat Petit fromage frais aux fruits Purée de pomme ar	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

















Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu BIO
Nouilles savoisiennes (nouilles savoisiennes,pesto)	Tomate et vinaigrette moutardée	Scarole et vinaigrette moutardée	Œuf dur 🏀 mayonnaise	Concombres BIO et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Pizza fromage	Grignottines de porc sauce curry* (crème, curry, carotte, courgette, oignon) (*) Emincé de filet de poulet sauce curry	Pavé de colin d'Alaska o et son crumble de pain d'épices	Coucous végétarien (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)	Sauté de bœuf BIO et ketchup
*** Salade laitue	*** Riz créole	*** Purée de carottes et pommes de terre	*** Semoule	*** Coquillettes BIO
***	***	***	***	***
Petit fromage frais nature et sucre	Buchette laits mélangés (vache et chèvre)	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais chanteneige BIO
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat BIO
Petit beurre	Rocher coco nappé chocolat	Madeleines	Moelleux aux pommes	Boudoirs
Yaourt à boire	Jus de pomme	Lait	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale













