



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et croutons et vinaigrette moutardée</p> <p>Chou rouge et vinaigrette ***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Riz Créole BIO  et courgettes à l'ail BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage frais demi sel ***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°]</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>Nouilles savoisiennes (nouilles savoisiennes, pesto) ***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce Normande (crème, champignons)</p> <p><i>SV: Filet de colin d'Alaska pané</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre persillées ***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte (mélange de salades vertes) et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Roti de veau sauce au thym</p> <p><i>SV: Palet végétal maraicher</i></p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre et chou-fleur ***</p> <p>Emmental</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Compote pomme-cassis allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil) </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre et blé ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Poireaux et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>***</p> <p>Torsades et carottes persillées ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Galette bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulu nature</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme 100%</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Roti de dinde LR  sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre)</p> <p><i>SV: Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>et légumes ratatouille</p> <p>***</p> <p>Munster AOP </p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Lasagnes aux légumes  (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Céleri râpé et vinaigrette moutardée</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc* (*Jambon de dinde)</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre 100%</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Tome Py</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Coupelle Tartifl'Thon</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux olives (tomates, ciboulettes, olives vertes)</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin sauce provençale</i></p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>et poêlée champêtre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, crème, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané </p> <p>***</p> <p>Epinards en branche BIO  sauce béchamel</p> <p>et boulgour BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes  à la normande</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gateau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs)</p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha  (omelette aux pommes de terre)</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée</p> <p>Chou rouge BIO  et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce aux fines herbes (fines herbes, échalottes)</p> <p><i>SV: Pané fromager</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>et blé à la tomate</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Cake coco (pâtisserie maison) 100%</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR  sauce au jus</p> <p><i>SV: beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>Torsades</p> <p>et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)</p> <p>Salade bulgare (concombres, carottes, ciboulette)</p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Liegeois au chocolat^o</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Tarte aux 3 fromages  (fromage blanc, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska  aux herbes de provence</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre 100%</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourée cacao</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Sirop grenadine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos et sucre</p> <p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce basquaise <i>Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika</i></p> <p><i>SV: Œuf dur sauce basquaise</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>et carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée</p> <p>Poireaux et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p><i>SV: Haché de cabillaud sauce safranée</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre 100%</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce au beurre</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>et panachés haricots beurre et plats</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Crudités aux Achards (Concombre, chou blanc, carotte bâtonnet)</p> <p>Perles de pâtes aux légumes (pâtes perles, tomate, maïs, petit pois, poivron)</p> <p>***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard, fromage à raclette </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou rouge BIO et vinaigrette</p> <p>Tomate BIO et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><i>SV: Nuggets de blé</i></p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p>et frites BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Flan (pâtisserie maison)</p>
<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Gaufre au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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)
Poireaux et vinaigrette moutardée	Radis beurre	Salami* et cornichon <i>SV: Betteraves vinaigrette moutardée</i>	Pomelos BIO et sucre	Chou fleur persillé
***	***	***	***	***
Haricots blancs façon blanquette (haricots blancs, champignons, carottes, crème, poireau, oignon)	Emincé de dinde LR sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde)	Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olive, origan	Omelette	Sauce thon tomate basilic
;	<i>SV: Galette de soja à la provençale</i>	<i>SV: Hachis lentilles vertes et purée de courgette</i>		
***	***	***	***	***
Riz créole	Lentilles	Purée de courgettes et pommes de terre 100%	Légumes ratatouille et blé	Coquillettes BIO
***	et petits pois	***	***	et haricots verts BIO
Mimolette	Fromage frais fraidou	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Cantal AOP
Edam	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé	Brie	Fourme d'Ambert AOP
***	***	***	***	***
Fruit de saison au choix	Mousse saveur chocolat au lait ^o	Fruit de saison au choix	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison au choix
	Lacté saveur vanille		Compote pomme ananas allégée en sucre	
Cookie	Pain et confiture	Gâteau fourré fraise	Pain	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt à boire	Fromage frais saint môret	Yaourt aromatisé
Jus de pomme 100%	Fruit de saison	Compote pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Jus d'orange 100%

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			<i>Menu Printemps</i>	
	Radis beurre	Salade de lentilles vertes et ciboulette	Tomate et vinaigrette moutardée	Betteraves et vinaigrette moutardée
	Pomelos et sucre	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)		Salade bulgare (concombres, carottes, ciboulette)
***	***	***		***
FERIE	Ravioli au bœuf et à la dinde	Sauté de dinde LR  sauce curry (crème fraîche, curry)	Roti de veau sauce normande (crème, champignons)	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil) 
	<i>SV: Ravioli au saumon</i>	<i>SV: Tortilla plancha</i>	<i>SV: Haché de cabillaud sauce normande</i>	
***	***	***	***	***
	(plat complet) 100%	Haricots verts	Pommes de terre quartier avec peau et carottes persillées	Riz créole BIO 
***	***	et blé	***	et poêlée de légumes BIO 
	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Fromage blanc nature et sucre	Munster AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	Fromage blanc fruité	***	Yaourt aromatisé BIO 
	Petit fondu BIO 	Fruit de saison au choix	Moëlleux au chocolat (pâtisserie maison)	Fruit de saison BIO 
***	***		***	***
	Lacté saveur vanille			
	Lacté saveur chocolat			
	Pain et pâte à tartiner Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Biscuit caramel Lait Compote pomme poire allégée en sucre	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Gâteau fourré abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme 100%

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 17 au 21 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux olives (fécule de pdt, carottes, champignons)</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO persillé</p> <p>et frites BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)</p> <p>Haricots verts et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, maïs, oignon, ail, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulgour 100%</p> <p>***</p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte (mélange de salades vertes) et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin sauce crème</i></p> <p>***</p> <p>Courgette et riz</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade d'endives et vinaigrette moutardée</p> <p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p><i>SV: Nuggets de blé et ketchup</i></p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>et légumes ratatouille</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme coing allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Haché de saumon</p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulu nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange 100%</p>	<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Purée de pomme ananas</p> <p>Sirop menthe</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

* plat à base de porc et son substitut (*)





Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoisiennes (nouilles savoisiennes, pesto)</p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Pizza fromage </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Tomate et vinaigrette moutardée</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet LR sauce au curry (Crème, curry, carotte, courgette, oignon)</p> <p><i>SV: Sauté végétal sauce curry</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>et brocolis</p> <p>***</p> <p>Buchette laits mélangés (vache et chèvre)</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Cake aux épices (pâtisserie maison)</p>	<p>Scarole et vinaigrette moutardée</p> <p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin et son crumble de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre BIO 100% </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)</p> <p>***</p> <p>Coucou végétarien (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Roti de bœuf et ketchup</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>et courgettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat^o</p> <p>Lacté saveur vanille</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme 100%</p>	<p>Madeleines</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

