

MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement





Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de potiron Céleri rémoulade ●●●●● Cordon bleu Pâtes  Tomates à la Provençale ●●●●● Petit moulé ail et fines herbes Camembert ●●●●● Compote Ananas au sirop	Salade de mâche et croûtons Macédoine de légumes au surimi ●●●●● Moussaka végétarienne Salade <i>Menu Végétarien</i> Comté Yaourt aromatisé ●●●●● Muffin Fruit de saison	Restauration fermée	Tomates et maïs Piémontaise ●●●●● Dinde au curry Riz  Poêlée forestière ●●●●● Tomme blanche Fromage blanc ●●●●● Compote Tarte Bourdaloue	Velouté de légumes Concombre ●●●●● Petit salé Lentilles Carottes ●●●●● Mimolette Yaourt sucré ●●●●● Fruit de saison Mousse au chocolat
Goûters				
Galette bretonne Petit filou Jus de fruit	Cookies Lait Fruit de saison		Cake marbré Petit sucré Jus de fruit	Pain barre de chocolat Fromage blanc Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement












Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crème de ciboulette Velouté de poireaux  Pâtes à la carbonara Fromage blanc  Camembert Eclair chocolat Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge Carottes râpées  Beignets de poisson  Semoule sauce tomate Poêlée de légumes de saison Yaourt citron  Saint Nectaire laitier Gâteau Basque Fruit de saison</p>	<p>Restauration fermée</p>	<p>Terrine de poisson Salade et dés de mimolette Sauté de porc au thym Blé  Jardinière de légumes Emmental Petit filou Crumble Fruit de saison</p>	<p>Velouté de tomates Radis croq'au sel et beurre  Croq veggio Riz  Chou-fleur gratiné Yaourt nature  Tomme blanche Liégeois chocolat Compote</p>
Goûters				
Palmier Petit filou Jus de pomme	Frosties Lait Jus d'orange		Mini croissant Petit sucré Jus d'ananas	Cookies Yaourt à boire Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement








Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de thon Feuilleté au chèvre ●●●●● Merguez Semoule  Courgettes sautées ●●●●● Coulommiers Yaourt aromatisé ●●●●● Compote Fruit de saison	Cœurs de palmier Potage de légumes ●●●●● Pâtes  Sauté aux légumes ●●●●● Comté Fromage blanc ●●●●● Brownie Fruit de saison	Restauration fermée	Jambon beurre et cornichons Salade de crudités ●●●●● Pané de hoki sauce tartare Riz  Emincé de poivrons et tomates ●●●●● Carré Ligeil Yaourt à la vanille  ●●●●● Banane chocolat et crème anglaise Salade de fruits	Soupe de légumes Œufs à la mayonnaise ●●●●● Boulettes d'agneau aux olives Blé  Haricots verts ●●●●● Bûche chèvre Yaourt nature ●●●●● Liégeois vanille Fruit de saison
Goûters				
Madeleines Petit filou Fruit de saison	Quatre quart Yaourt à boire Fruit de saison		Mini pain au chocolat Petit sucré Jus de fruit	Gaufrette au chocolat Fromage blanc Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement








Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 1^{er} au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Potage à la tomate vermicelles</p> <p>●●●●</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Frites</p> <p>Brocolis</p> <p>●●●●</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc </p> <p>●●●●</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Concombres</p> <p>●●●●</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Madras</p> <p>Semoule bio </p> <p>Ratatouille</p> <p>●●●●</p> <p>Petit sucré</p> <p>Brie</p> <p>●●●●</p> <p>Crêpe au Nutella</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Restaurations fermées</p> 	<p>Cœurs de palmier au maïs</p> <p>Carottes râpées</p> <p>●●●●</p> <p>Lasagnes à la ricotta-épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>●●●●</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>●●●●</p> <p>Tarte fine aux poires</p> <p>Compote</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Betterave ciboulette</p> <p>●●●●</p> <p>Blanquette de colin et saumon à l'aneth</p> <p>Riz bio </p> <p>Haricots verts</p> <p>●●●●</p> <p>Petit filou</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>●●●●</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Goûters				
<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Petit filou</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Frosties</p> <p>Lait</p> <p>Jus d'orange</p>		<p>Madeleines</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Palmiers</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement









Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

Semaine du 8 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage de potiron Céleri rémoulade ●●●●● Nuggets de volaille Pommes rissolées Gratin de chou-fleur ●●●●● Fromage blanc Yaourt aux fruits ●●●●● Gaufre Cocktail de fruits au sirop	Coleslaw Œufs durs à la mayonnaise ●●●●● Boulettes végétales à la bolognaise Pâtes  Haricots beurre   Comté  Yaourt aromatisé ●●●●● Gâteau Basque Fruit de saison	Restauration fermée	Potage de légumes Piémontaise ●●●●● Pilons de poulet Blé à la tomate  Poêlée de légumes ●●●●● Tomme blanche Fromage blanc ●●●●● Compote Eclair chocolat	Friand au fromage Concombre ●●●●● Sauté de porc forestière Lentilles  Carottes ●●●●● Mimolette Yaourt sucré ●●●●● Fruit de saison Crème caramel
Goûters				
Galette bretonne Petit filou Jus de fruit	Cookies Lait Fruit de saison		Cake marbré Petit sucré Jus de fruit	Pain/barre de chocolat Fromage blanc Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.

