

# 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<sup>er</sup> au 5 mars 2021

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|---|----------------------------|--|---|
| <b>Carottes râpées</b><br>Chou rouge<br>●●●●●<br><b>Hachis parmentier*</b><br>Haricots verts<br>●●●●●<br><b>Coulommiers</b><br>Fromage blanc<br>●●●●●<br><b>Mousse chocolat</b><br>Fruit de saison | <b>Mousse de foie</b><br>Tomates au maïs<br>●●●●●<br>Boulettes végétales sauce tomate<br>Pâtes bio <br>Jardinière de légumes<br>●●●●●<br>Saint Paulin<br><b>Petit sucré</b><br>●●●●●<br>Entremet vanille<br><b>Compote</b> | <b>Restauration fermée</b> | Rosette cornichons<br><b>Salade de cœurs de palmier</b><br>●●●●●<br>Nuggets de poisson sauce tartare<br>Riz bio <br>Courgettes au thym<br>●●●●●<br>Yaourt sucré<br><b>Brie</b><br>●●●●●<br><b>Far breton</b><br>Fruit de saison | <b>Betterave aux pommes</b><br>Macédoine de légumes<br>●●●●●<br>Rôti de porc*<br>Lentilles <br>Carottes<br>●●●●●<br><b>Petit filou</b><br>Tomme blanche<br>●●●●●<br><b>Fruit de saison</b><br>Liégeois caramel |
| <b>Goûters</b>   |   |                            |  |   |
| Céréales<br>Lait<br>Jus de fruit   | Gaufrette au chocolat<br>Petit sucré<br>Fruit de saison   |                            | Galette bretonne<br>Petit filou<br>Compote   |  Pain barre de chocolat<br>Briquette de Lait<br>Salade de fruits  |

**En gras : Maternelles**

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

\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc



# 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 Mars 2021

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|---|----------------------------|--|---|
| <p>Concombre à la crème</p> <p><b>Pizza</b></p> <p>●●●●</p> <p>Boulettes de Bœuf à la Provençale*</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule </p> <p>●●●●</p> <p><b>Comté</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>●●●●</p> <p><b>Entremet pistache</b></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Œufs durs à la mayonnaise</p> <p><b>Chou blanc</b></p> <p>●●●●</p> <p>Emincé de porc au caramel*</p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>Riz </p> <p>●●●●</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>Gouda</p> <p>●●●●</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><b>Fruit de saison</b></p> | <p>Restauration fermée</p> | <p>Pâté de campagne</p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>●●●●</p> <p>Moussaka végétale</p> <p>Macaronis </p> <p>●●●●</p> <p>Petits suisses</p> <p><b>Kiri</b></p> <p>●●●●</p> <p><b>Eclair chocolat</b></p> <p>Fruit de saison</p> | <p><b>Salade de pâtes au surimi</b></p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>●●●●</p> <p>Omelette au fromage et fines herbes</p> <p>Epinards hachés</p> <p>Pommes rôsti</p> <p>●●●●</p> <p>Bûche de chèvre mélange</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>●●●●</p> <p><b>Compote</b></p> <p>Crème caramel</p> |
| <b>Goûters</b>   |   |                            |  |   |
| <p>Quatre quart</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Jus de fruit</p>   |                            | <p>Madeleines</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote</p>   | <p>Cookie</p> <p>Petit sucré</p> <p>Jus de fruit</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.*

*\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc*



# 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 15 au 19 Mars 2021

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENREDI   |
|---|--|---|--|---|
| <b>Coleslaw</b><br>Accras de morue<br>●●●●●<br>Pillons de poulet*<br>Petits pois-carottes<br>●●●●●<br><b>Petit sucré</b><br>Saint Nectaire<br>●●●●●<br><b>Ile flottante</b><br>Cocktail de fruits | <b>Tomates en salade</b><br>Salade de cœurs de palmier<br>●●●●●<br>Burger*<br>Frites<br>Salade<br>●●●●●<br>Mimolette<br><b>Samos</b><br>●●●●●<br>Croisillon aux pommes<br><b>Fruit de saison</b> | <br><b>Restauration fermée</b> | <b>Rillettes de thon</b><br>Salade de hareng et pommes de terre<br>●●●●●<br>Colin sauce Diepoise<br>Riz bio<br>Julienne de légumes<br>●●●●●<br><b>Petit filou</b><br>Tomme<br>●●●●●<br><b>Crème dessert vanille</b><br>Compote | Betterave ciboulette<br><b>Salade de lentilles</b><br>●●●●●<br>Croq veggie<br>Penne<br>Gratin de chou-fleur<br>●●●●●<br><b>Emmental</b><br>Yaourt nature sucré<br>●●●●●<br>Gaufre<br><b>Fruit de saison</b> |
| <b>Goûters</b>  |  |   |  |   |
| Crêpe fourrée chocolat<br>Yaourt à boire<br>Fruit   | Galette bretonne<br>Petit sucré<br>Jus de fruit  |   | Marbré chocolat<br>Fromage blanc<br>Jus de fruit   | Céréales<br>Lait<br>Compote   |

*En gras : Maternelles*

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

*\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc*



# 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 22 au 26 mars 2021

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                   | JEUDI   | VENREDI  |
|--|---|----------------------------|---|--|
| <p>Saucisson à l'ail<br/> <b>Carottes râpées</b><br/>                     ●●●●</p> <p>Spaghettis carbonara*</p> <p>●●●●</p> <p>Yaourt vanille bio<br/> <b>Camembert</b><br/>                     ●●●●</p> <p><b>Pancake</b><br/>                     Fruit de saison</p> | <p>Piémontaise au thon<br/> <b>Concombre</b><br/>                     ●●●●</p> <p>Cordon bleu*<br/>                     Poêlée de légumes<br/>                     Boulgour bio<br/>                     ●●●●</p> <p><b>Fromage blanc</b><br/>                     Kiri<br/>                     ●●●●</p> <p>Gâteau basque<br/> <b>Salade de fruits</b></p> | <p>Restauration fermée</p> | <p>Salade aux croûtons<br/> <b>Feuilleté au chèvre</b><br/>                     ●●●●</p> <p>Steak végétal<br/>                     Fondue de poireaux<br/>                     Pommes rissolées<br/>                     ●●●●</p> <p>Edam<br/> <b>Yaourt aromatisé</b><br/>                     ●●●●</p> <p><b>Entremet chocolat</b><br/>                     Compote</p> | <p>Radis au beurre<br/> <b>Salade de pâtes</b><br/>                     ●●●●</p> <p>Cassolette de saumon et colin<br/>                     Brocolis<br/>                     Riz bio<br/>                     ●●●●</p> <p><b>Petit moulé</b><br/>                     Brie<br/>                     ●●●●</p> <p>Liégeois vanille caramel<br/> <b>Fruit de saison</b></p> |
| Goûters  |   |                            |   |  |
| <p>Madeleines<br/>                     Petit sucré<br/>                     Fruit</p>  | <p>Palmier<br/>                     Yaourt à boire<br/>                     Compote</p>   |                            | <p>Mini croissant<br/>                     Petits filous<br/>                     Jus de fruit</p>  | <p>Gaufrette vanille<br/>                     Lait en briquette<br/>                     Jus de fruit</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.*

*\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc*



# 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 29 Mars au 2 Avril 2021

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI                   | JEUDI   | VENREDI   |
|---|---|----------------------------|---|---|
| <b>Salade de tomates au basilic</b><br>Œufs durs à la mayonnaise<br>●●●●●<br>Chili con carne*<br>Poêlée de légumes à la mexicaine<br>Riz <br>●●●●●<br><b>Yaourt nature sucré</b><br>Comté<br>●●●●●<br><b>Paris Brest</b><br>Fruit de saison <br>●●●●● | Chou rouge aux pommes <br><b>Mousse de foie</b><br>●●●●●<br>Lasagnes ricotta-épinards<br>●●●●●<br>Petit sucré<br><b>Saint Paulin</b><br>●●●●●<br>Flan pâtissier<br><b>Cocktail de fruits</b> | <b>Restauration fermée</b> | <b>Salade de cœurs de palmier</b><br>Salade piémontaise<br>●●●●●<br>Beignets de poisson<br>Semoule sauce tomate<br>Haricots verts <br>●●●●●<br>Tomme grise<br><b>Fromage blanc</b> <br>●●●●●<br>Crème noix de coco<br><b>Fruit de saison</b> <br>●●●●● | Salade de mâche et betterave<br><b>Jambon</b><br>●●●●●<br>Sauté de dinde aux olives*<br>Frites<br>Courgettes à la tomate <br>●●●●●<br><b>Coulommiers</b><br>Yaourt aromatisé<br>●●●●●<br><b>Crème aux œufs</b><br>Compote <br>●●●●● |
| <b>Goûters</b>  |   |                            |   |   |
| Céréales<br>Lait<br>Compote   | Galette bretonne<br>Yaourt à boire<br>Fruit   |                            | Quatre quart<br>Petits filous<br>Compote  | Cookie<br>Petit sucré<br><b>Fruit de saison</b>   |

*En gras : Maternelles*

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

*\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc*



# MENUS



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

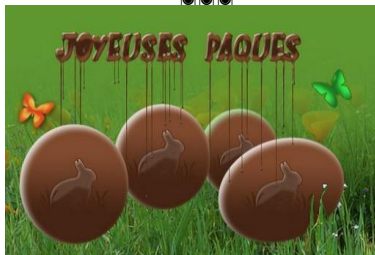








Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française

## Semaine du 5 au 9 Avril 2021

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                   | JEUDI   | VENREDI  |
|--|--|----------------------------|---|--|
|  | Céleri rémoulade au curry<br><b>Crêpes au fromage</b><br>●●●●●<br>Steak végétal sauce tomate<br>Blé <br>Duo de carottes<br>●●●●●<br>Yaourt aromatisé<br>Tomme blanche<br>●●●●●<br>Eclair chocolat<br><b>Fruit de saison</b>  | <b>Restauration fermée</b> | <b>Rosette cornichons</b><br>Coleslaw<br>●●●●●<br>Saucisse de Toulouse*<br>Gratin de pommes de terre<br>Jardinière de légumes<br>●●●●●<br><b>Saint Nectaire</b><br>Fromage blanc <br>●●●●●<br><b>Clafoutis aux fruits</b><br>Fruit de saison  | Pizza<br><b>Concombre</b> <br>●●●●●<br>Pavé de lieu sauce citron<br>Riz bio<br>Gratin de chou-fleur <br>●●●●●<br><b>Tartare</b><br>Gouda<br>●●●●●<br><b>Crème dessert vanille</b><br>Fruit de saison |
| <b>Goûters</b>   |  |                            |   |  |
|  | Palmier<br>Yaourt à boire<br>Jus de fruit  |                            | Mini croissant<br>Petits filous<br>Compote  | Crêpe fourrée chocolat<br>Fromage blanc<br>Jus de fruit  |

En gras : Maternelles

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

\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc





# 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 12 au 16 Avril 2021

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|--|----------------------------|--|---|
| <p>☉☉☉☉</p> <p><i>Les mets de<br/>Provence</i></p> <p>☉☉☉☉</p> | <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p><b>Carottes râpées aux raisins secs</b> </p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Boulettes végétales sauce Madras</p> <p>Riz </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Emmental</p> <p><b>Yaourt sucré nature</b></p> <p>☉☉☉☉</p> <p><b>Fondant chocolat crème anglaise</b></p> <p>Cocktail de fruits</p> | <p>Restauration fermée</p> | <p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p>Salade de crudités</p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Sauté de porc à l'ananas</p> <p>Coquillettes </p> <p>Haricots verts</p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Fromage blanc </p> <p><b>Comté</b></p> <p>☉☉☉☉</p> <p><b>Bavarois aux fruits rouges</b></p> <p>Compote </p> | <p>Friand hot dog</p> <p><b>Salade à l'emmental</b></p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Petits pois-carottes </p> <p>☉☉☉☉</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Brie</p> <p>☉☉☉☉</p> <p>Entremet pistache</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p> |
| <b>Goûters</b>   |  |                            |  |   |
| <p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Banane</p>                      | <p>Galette bretonne</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de fruit</p>  |                            | <p>Marbré chocolat</p> <p>Petits filous</p> <p>Fruit de saison</p>   | <p>Gaufrette chocolat</p> <p>Petit sucré</p> <p>Jus de pomme</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.*

*\* Plat de substitution pour sans viande ou sans porc*

