

MENU DU LUNDI 17 JANVIER AU VENDREDI 21 JANVIER 2022

LUNDI 17/01/2022	MARDI 18/01/2022	MERCREDI 19/01/2022	JEUDI 20/01/2022	VENDREDI 21/01/2022
				Repas végétarien
salade verte	Rillettes de thon Asperges (portage)	Salade piémontaise	Carottes	Salade marocaine à base de produit bio et/ou labellisé
Raviolis  Pâtes au thon	Blanquette de dinde  Riz  Omelette (repas sans viande)	Pâtes mexicaines à base de produit bio et/ou labellisé  Chipolatas (portage)	sauté de porc  Purée  boulette de soja aux légumes sans viande)	Gratin d'œufs béchamel  Haricots verts BIO
Vache qui rit bio	Mini pavé d'affinois	Gorgonzola AOP (portage) Brie label rouge	Yaourt	Saint nectaire AOP
Eclair au chocolat	Kiwis	Clémentines	Galette bretonne	Pommes bio

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 24 JANVIER AU VENDREDI 28 JANVIER 2022

LUNDI 24/01/2022	MARDI 25/01/2022	MERCREDI 26/01/2022	JEUDI 27/01/2022	VENDREDI 28/01/2022
				Repas végétarien
Betteraves	Pâté Œufs mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade coleslaw
Tajine de poisson à la marocaine à base de produit bio et/ou labellisé	Lentilles bio Palette de porc Poisson / purée de potiron	Couscous / merguez  couscous VG (sans viande)	Carbonade d'agneau Flageolets bio Pâtes au thon	Chili de légumes à base de produit bio et/ou labellisé
Fromage blanc spéculos	Brie		Petit fromage blanc	Yaourt aux fruits bio
Oranges	Crème chocolat	Bananes bio	Pommes au four	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 31 JANVIER AU VENDREDI 4 FEVRIER 2022

LUNDI 31/01/2022	MARDI 01/02/2022	MERCREDI 02/02/2022	JEUDI 03/02/2022	VENDREDI 04/02/2022
Repas végétarien enfant	Nouvel an chinois	Chandeleur	Repas végétarien	
Carottes râpées bio	Beignet de crevettes	Pamplemousse	salade de choux blanc aux pommes	Pommes de terre en salade/thon
Spaghetti à la bolognaise façon végétarienne à base de produit bio et/ou labellisé Boulettes (portage)	Sauté de porc / poisson sucré salé à l'orange  Poêlée asiatique	Ficelle picarde avec et sans viande  Salade verte	Curry de légumes et lentilles corail à base de produit bio et/ou labellisé	Blanquette de poissons  Riz au brocolis
St Nectaire		Rondelé	Emmental	Camembert bio ou AOP
Clémentines	Salade de fruits avec litchees	Crêpe au chocolat	Bananes bio	Kiwis

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 7 FEVRIER AU VENDREDI 11 FEVRIER 2022

LUNDI 07/02/2022	MARDI 08/02/2022	MERCREDI 09/02/2022	JEUDI 10/02/2022	VENDREDI 11/02/2022
Repas végétarien enfant		Repas végétarien		
Asperges mayonnaise	Salade d'endives	salade de pâtes	Soupe de légumes à base de produit bio et/ou labellisé	Betteraves jacqueline
Curry de potimarron aux deux lentilles à base de produit bio et/ou labellisé  Crêpinette (portage)	Paëlla poulet / poisson à base de produit bio et/ou labellisé	Omelette  Haricots plats	Joue de porc confite  Purée maison	Gratin de poisson à base de produit bio et/ou labellisé
Fromage blanc bio	Kiri	Fromage	Edam	
Pommes bio	Compote de poires	Bananes	Ananas	Clafouti

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 14 FEVRIER AU VENDREDI 18 FEVRIER 2022

LUNDI 14/02/2022	MARDI 15/02/2022	MERCREDI 16/02/2022	JEUDI 17/02/2022	VENDREDI 18/02/2022
Repas végétarien enfant				Repas végétarien
Salade de pois chiche	Radis noir râpé	Salade verte	Velouté de potimarron à base de produit bio et/ou labellisé	Salade de fèves
Raviolis de légumes  Raviolis au bœuf (portage)	blanquette de poissons  Haricots verts persillés	Bœuf bourguignon  Purée de potiron carottes à base de produit bio et/ou labellisé	Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne  Choux fleur gratiné	Gratin d'œufs sauce béchamel  Frites de patates douces
Fromage à tartiner	Emmental	Riz au lait	Yaourt nature bio	
Poires	Pâtisserie		Ananas	Oranges

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 21 FEVRIER AU VENDREDI 25 FEVRIER 2022

LUNDI 21/02/2022	MARDI 22/02/2022	MERCREDI 23/02/2022	JEUDI 24/02/2022	VENDREDI 25/02/2022
Repas végétarien enfant		Repas végétarien		
Mini bruschetta	Salade d'endives	Potage à base de produit bio et/ou labellisé	Salade verte	Macédoine
Tajine au quinoa et aux raisins secs à base de produit bio et/ou labellisé  Haut de cuisses de poulet (portage) LR	Colombo d'agneau  Poisson en sauce  Riz labellisé	Lasagnes épinard ricotta  à base de produit bio et/ou labellisé	Roti de boeuf  filet de poisson au four  Tagliatelles	Filet de poisson au lait de coco  Fondue d'endivettes  Riz
Fromage blanc bio au spéculos	Yaourt nature bio		Brie	Petit suisse
Pommes bio	Galettes bretonnes	Bananes	Cocktail de fruits	Kiwis

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 28 FEVRIER AU VENDREDI 03 MARS 2022

LUNDI 28/02/2022	MARDI 01/03/2022	MERCREDI 02/03/2022	JEUDI 03/03/2022	VENDREDI 04/03/2022
Repas végétarien	Mardi gras	Repas végétarien enfant		
Radis noir	Céleri râpé emmental raisin	salade verte	Choux rouge, féta, et maïs	Carottes râpées
Curry de potimarron aux 2 lentilles à base de produit bio et/ou labellisé	Steak haché / poisson pané  haricots plats	Pizza de polenta à base de produit bio et/ou labellisé Purée / boudin noir (portage) à base de produit bio et/ou labellisé	Veau marengo à base de produit bio et/ou labellisé  Coquillettes  Omelette	Paëlla de la mer à base de produit bio et/ou labellisé
Saint Paulin bio	Fromage à tartiner	Chèvre	Yaourt nature bio	Emmental
Bananes bio	Beignet	Mandarines	Poires au four	Oranges

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

MENU DU LUNDI 07 MARS AU VENDREDI 11 MARS 2022

LUNDI 07/03/2022	MARDI 08/03/2022	MERCREDI 09/03/2022	JEUDI 10/03/2022	VENDREDI 11/03/2022
	Repas végétarien		Repas végétarien enfant	
Friand au fromage	Radis beurre	Carottes râpées	Salade verte	Salade de choux blanc aux pommes
Joue de porc au four Tortis Pâte au thon	Curry de légumes et lentilles corail	filet meunière Navets à l'orientale	Moussaka végétarienne Côte d'agneau (portage)	Moule à la crème Frites
Fromage blanc bio	Camembert	Bleu d'auvergne (portage) Bûche du pilat	Fromage	Morbier (portage) Gruyère IGP
Kiwis	Compote	Crêpe au chocolat	Bananes	Crème dessert vanille

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements



