

SEMAINE 01

du 30 Décembre au 05 Janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux fleurs vinaigrette

Tomate croque sel

Salade de riz printanière

Céleri vinaigrette

Pommes de terre vinaigrette

cœur de palmier vinaigrette

Salade potagère

Asperges vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

Cuisse de poulet crème champignons

Colin crème champignons

Flageolet à la tomate PC

Colin tomate

Steak haché de veau sauce basilic VBF

Colin sauce basilic

Sauté de porc au bleu VPC

Lieu échalote

Lieu crème carotte céleri

Escalope de volaille crème carotte céleri

Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Carottes à l'ail

Riz créole

Brocolis Vapeur

Pommes de terre vapeur

Quinoa

Courgette

Riz basmati

Poireaux crème

Tomme Blanche

Petits suisses sucré

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Camembert

Petits suisses sucrés

Yaourt nature sucré BIO

Brie

Fruit BIO

Compote de pomme

Abricots au sirop

Fruit

Fruit

Purée de pomme banane

Fruit BIO

Purée pomme

Compote pomme banane

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 02 du 06 Janvier au 12 Janvier 2025

LUNDI

Carottes râpées mais vinaigrette

Asperges vgt

MARDI

Céleri vinaigrette

Pamplemousse

MERCREDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vgt

JEUDI

Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleurs vgt

VENDREDI

Salade de riz, fromage, carottes

Cœur de palmier vinaigrette

Sauté de volaille moutarde VF

Lieu sauce citron

Aiguillettes de volaille crème champignons

Colin crème champignons

Colin sce potiron

C.porc sce potiron VPF

Œufs durs sce aurore

Steak haché de boeuf tomate VBF

Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

Choux fleur

Pomme de terre lamelles

Petits pois

Pommes de terre vapeur

Carottes à l'ail

Maïs

Quinoa

Bouquetière de légumes

Brocolis vapeur

Riz créole

Edam

Petits suisses sucrés

Fromage fondu BIO

Yaourt nature sucré

Petits suisses sucrés

Saint Paulin

Camembert

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Edam

Compote pomme pêche BIO

Fruit

Fruit

Purée de pomme

Fruit BIO

Purée pomme banane

Fruit

Compote pomme

Compote pomme poire BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 03

du 13 Janvier au 19 Janvier

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri vgt

Macédoine vgt

Pamplemousse

Cœur de palmier vgt

Pomme de terre vinaigrette

Choux fleurs vgt

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

Salade alsacienne vgt

Choux blanc vgt

Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise

Escalope de volaille sauce waterzoi

Lieu aux petits légumes

Sauté de porc williams VPF

Colin échalote

Œufs durs sce marengo

Steak haché de bœuf tomate VBF

Colin crème dugléré

Escalope de volaille crème dugléré

Riz basmati

Poireaux crème

Haricots plats

Pomme de terre vapeur

Bouquetière de légumes

Pomme de terre parisiennes

Riz créole BIO

Carotte à l'ail

Boulgour

Courgettes

Petits suisses sucrés

Tomme blanche

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Brie

Emmental

Fromage blanc sucré

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit BIO

Purée pomme

Fruit

Purée pomme banane

Fruit

Compote pomme

Compote de pomme

Fruit

Purée de pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 04 du

20 Janvier au 26 Janvier 2025



LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots verts vgt 

MARDI

Salade de pdt arlequin vinaigrette

Choux fleurs vinaigrette 


MERCREDI

Betteraves vinaigrette 

Asperges vinaigrette

JEUDI

Duo de légumes vgt

Carottes rapées vgt

VENDREDI

Macédoine vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème


Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen 

Steak haché veau crème poivron

Colin crème poivrons 

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate 


Lieu crème émeraude 

Escalope de volaille crème émeraude

Jeunes carottes 

Riz créole

Haricots verts à l'ail 

Pomme de terre vapeur 

Brocolis vapeur

Flageolets

Blé 

courgettes nature 

Riz basmati

Blettes crème

Yaourt nature sucré BIO 

Emmental

Edam

Petits suisses sucrés

Camembert

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Petits suisses sucrés

Edam

Compotée de pomme

Fruit

Compote pomme poire BIO 

Fruit

Fruit BIO 

Compote de pomme

Compote pomme

Fruit

Fruit BIO 

Compote pomme banane

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 05

du 27 Janvier au 02 Février 2025
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tomate croque sel</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Haricots verts vgt </p> <p>Asperges vgt</p>	<p>Panier de légumes vgt</p> <p>Concombres vgt</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de bœuf Tunisienne VBF</p> <p>Colin poivrons </p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Lieu méditerranéen</p>	<p>Colin niçois </p> <p>Côte de porc niçoise VPF</p>	<p>Haricots mijotés</p> <p>Steak haché bœuf soubise</p>	<p>Lieu crème dubarry </p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p>Carottes natures à l'ail</p> <p>Maïs</p>	<p>Petits pois </p> <p>Pommes de terre vapeur </p>	<p>Quinoa </p> <p>Poireaux Béchamel</p>	<p>Riz créole BIO </p> <p>Courgettes natures </p>	<p>Boullgour</p> <p>Julienne de légumes</p>
<p>Fromage blanc au miel</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gouda</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Emmental</p>
<p>Fruit BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Compote pomme pêche BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Purée pomme banane</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements