

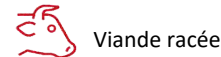
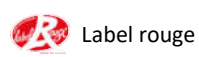
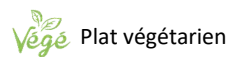
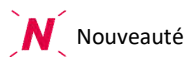


Menus du 1er au 5 mars 2021

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise <i>(pommes de terre, tomates, dés de dinde, œufs, cornichons)</i>	Concombre et maïs	Pomelos et sucre	Œuf dur mayonnaise	Salade du chef <i>(salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)</i>
 Sauté de porc BBC à la tomate <i>*Sauté de dinde à la tomate</i>	Filet de hoki sauce oseille et citron	 Burger de veau au jus	 Tortellini tricolore ricotta à la tomate	 Bœuf braisé sauce bourguignon
Courgettes BIO Blé BIO	Haricots verts et Coquillettes	Riz pilaf BIO Brocolis BIO		Petits pois BIO Pommes vapeur LOCAL
Camembert BIO LOCAL	Saint nectaire AOC	Fromage blanc aromatisé	Yaourt de la ferme de Viltain LOCAL et sucre	Croc Lait
Fruits de saison BIO	Liégeois au chocolat	Pêche au naturel	Fruits de saison BIO	 Clafoutis à la poire Maison
<i>lait demi écrémé</i> <i>Baguette et Chocolat au lait</i> <i>Compote pom pom à boire</i>	<i>Jus de pommes</i> <i>baguette et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>lait demi écrémé</i> <i>Fourrandise à la fraise</i> <i>Compote pom pom à boire</i>	<i>Compote pom pom à boire</i> <i>Briquette de jus d'ananas</i> <i>Baguette et Confiture d'abricot</i>	<i>Yaourt à boire fruits panaché</i> <i>Sablé de Retz</i> <i>Fruit de saison</i>

Gouter :






Menus du 8 au 12 mars 2021


LE JOUR DU **Végo**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (céleri et carottes mayonnaise)	Tarte aux légumes	Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)	Carottes râpées LOCAL vinaigrette	 Rillettes de saumon maison
 Pavé de colin pdt douce et épinards	Macaronis BIO à l'andalouse	 Sauté de bœuf sauce provençale	Filet de limande meunière et citron	 Emincé de dinde LR sauce vallée d'Auge
Boulgour BIO aux petits légumes BIO Carottes vichy LOCAL		Riz BIO à la tomate Haricots beurre ciboulette	Ratatouille Semoule	Purée de céleri et pommes de terre LOCAL
Yaourt nature LOCAL BIO et sucre	Petit moulé nature	Fromage frais BIO aux fruits	Cantal AOC	Carré de l'Est
Crème dessert vanille	Fruits de saison BIO	 Tarte amandine citron MAISON	 Purée de pomme Maison et romarin LOCALE	Eclair au chocolat
<i>Petit filou tube Baguette et fraidou Briquette de jus de raisin</i>	<i>Briquette de lait demi écrémé Pompom au cacao Compote pom pom à boire</i>	<i>Croissant Briquette de jus d'orange Stick de chocolat</i>	<i>fruit de saison Compote pom pom à boire Baguette et Miel</i>	<i>Lait demi écrémé Royal coco Compote pom pom à boire</i>


Goufer :


 Nouveauté

 Origine France

 Plat végétarien

 Local

 Label rouge

 Viande racée



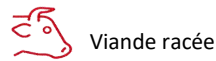
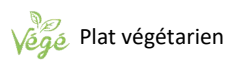


Menus du 15 au 19 mars 2021

LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Mélange fraîcheur (chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate) Concombre BIO vinaigrette	Salade verte et maïs sauce salade passion N	Crémeux de betteraves
Omelette BIO	Sauté de porc BBC sauce lyonnaise <i>*Sauté de poulet lyonnaise</i>	Rôti de veau sauce tomate	Filet de cabillaud sauce orientale et citron	Hachis parmentier MAISON
Haricots verts BIO à l'ail Riz pilaf BIO à la tomate	Petits pois BIO Coquillettes BIO	Carottes rondelles LOCALE et blé BIO	Légumes couscous façon tajine Semoule BIO	
Munster AOC Bleu	Yaourt nature ferme de Viltain LOCAL et sucre	Camembert BIO LOCAL	Fromage frais BIO aux fruits	Cotentin nature
Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits au naturel	Stracciatella copeaux de chocolat	Cake aux framboises et spéculoos maison N	Moelleux au chocolat
<i>Compote pom pom à boire Baguette et beurre Briquette de lait</i>	<i>Briquette de jus de raisin Baguette et confiture de fraises Yaourt à boire</i>	<i>Cake aux fruits Fruit de saison Briquette de lait</i>	<i>Palet breton Yaourt à boire Fruit de saison</i>	<i>Compote pom pom à boire Baguette et pate à tartiner lait demi écrémé</i>

Gouter :









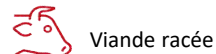
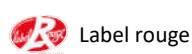
LE JOUR DU Végé

Menus du 22 au 26 mars 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Chou râpé BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Trio de crudités <small>(carottes orange et jaune,navet)</small> et vinaigrette au miel	Salade verte et croutons
Galette lentilles tomate <small>Végé</small> echalote BIO	 Bœuf braisé forestière	 Gigot d'agneau sauce tajine	Filet de merlu sauce bouillabaisse	  Rôti de dinde sauce échalotes LR
Dés de carottes braisées LOCAL	Courgettes BIO braisées Pommes rissolées BIO	Semoule Petits pois BIO	Poêlée de légumes béarnaise	Tortis Pommes de terre vapeurs
Fromage frais BIO aux fruits	Brie BIO	Fraidou	Fromage blanc sucré	Fol épi
Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO	Chou melba	Ananas au sirop
Yaourt à boire Baguette et Petit moulé Briquette de jus d'oranges	Briquette de lait demi écrémé brioche Compote pom pom à boire	baguette et beurre Fruit de saison Yaourt à boire	Madeleine longue lait demi écrémé Compote pom pom à boire	Petit filou tube baguette et confiture de prunes fruit de saison

Gouter :





Menus du 29 mars au 2 avril 2021

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille et cornichon	Concombre et maïs à la vinaigrette	Salade asiatique <i>(choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>	Salade anglaise au cheddar <i>(Iceberg, cheddar, croûtons)</i>	Œufs durs mayonnaise
Filet de hoki MSC ciboulette et citron	Boulettes de bœuf sauce orientale	Carré de porc fumé à la sauge <i>*Sauté de dinde LR à la sauge</i>	Rôti de veau basquaise	Penne lentilles et champignons au curry
Epinards BIO à la béchamel Riz far West	Semoule BIO Légumes couscous	Purée de PDT BIO Flageolets BIO ail et persil	Blé pilaf BIO Ratatouille	
Camembert BIO LOCAL	Pont l'Evêque AOC	Fromage blanc BIO et sucre	Cotentin	Cantal AOP
Fruits de saison BIO	Liégeois à la vanille	Brownie chocolat MAISON	Crème dessert caramel	beignet au chocolat
<i>Fruit Cookie au cacao Briquette de lait</i>	<i>Pom pom à boire Baguette et fromage fondu briquette de jus</i>	<i>Yaourt à boire Mini roulé au chocolat Fruit de saison</i>	<i>pom pom à boire Briquette de lait Baguette et Confiture de fraises</i>	<i>Briquette de jus de raisin Moelleux au citron Yaourt à boire</i>

Gouter :



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





Menus du 5 au 9 avril 2021



LE JOUR DU **Végo**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Salade de blé BIO à la catalane	Trio de crudités (carottes jaunes et orange, navet)	Œuf au nid (carottes râpées et demi œuf dur)	Salade haricots verts BIO
	Pavé de colin mariné au thym	Escalope de poulet sauce marengo	Gigot d'agneau sauce pascaline	Filet de merlu à la dieppoise et citron
	Courgettes BIO aux herbes Riz pilaf BIO	Purée de pommes de terre LOCALE Poêlée de légumes BIO	Coquillettes Haricots verts saveur tomate et sauge	Semoule BIO Piperade
	Fromage frais BIO aux fruits	Munster Montboissier	Carré frais	Yaourt nature LOCAL et sucre Yaourt aromatisé BIO
	Fruits de saison BIO	Flan nappé caramel	Gâteau aux pommes et framboises	Fruits de saison BIO
Gouter : Briquette de lait demi écrémé Rocher coco choco pom pom à boire	Yaourt à boire Fruit de saison Baguette et beurre	Petit filou Briquette de jus d'orange palmier	Briquette de lait demi écrémé Galette Saint Michel pom pom à boire	Baguette et Petit Louis Yaourt à boire Fruit de saison



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge













Viande racée





Menus du 12 au 16 avril 2021

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse et ananas)	Salade de pommes de terre vinaigrette echalote	 Carottes râpées LOCAL méridionales	Macédoine mayonnaise	 Salade Buffalo (salade verte et oignons frits) vinaigrette érable
Filet de hoki MSC à l'aneth et citron	 Sauté de porc BBC à la dijonnaise <i>*Sauté de dinde dijonnaise</i>	 Rôti de bœuf sauce provençale	Pizza au fromage Salade verte BIO	 Poulet rôti LR
Petit pois Boulgour BIO	Riz BIO pilaf Brocolis braisés	Navets aux parfums du soleil Blé bio		Pommes rissolées BIO Haricots verts BIO
Frimage blanc sucré	Emmental	Camembert BIO LOCAL	Fraidou	Yaourt aromatisé BIO
 Purée de pomme LOCAL orange Maison	Fruits de saison BIO	 Moelleux au caramel Maison	Mousse chocolat au lait	Fruits de saison
Gouter : Petit beurre pom pom à boire Yaourt à boire	 Briquette de jus d'orange Baguette et froidou Fruit de saison	Briquette de lait Fourandise aux pépites de chocolat Pom pom à boire	Yaourt à boire  Briquette de jus d'ananas Baguette et Confiture d'abricot	Briquette de lait demi écrémé Madeleine pom pom à boire



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée















elior 




Menus du 19 au 23 avril 2021


LE JOUR DU **Végé**

Vacances scolaires zone C


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes BIO à la Parisienne	Salade de mâche et betteraves	 Carottes râpées LOCAL	Surimis mayonnaise	Endives et dès d'emmental
 Sauté de bœuf à la lyonnaise	Tortelonis pomodoro mozzarella tomate BIO 	  Rôti de dinde sauce printanière	Pavé de merlu MSC sauce crème	 Sauté de poulet LR sauce diablo
Emincés de poireaux à la crème et riz		 Courgettes BIO persillées Blé BIO à la tomate	 Pommes de terre vapeur LOCAL Epinards à la béchamel	Ratatouille Boulgour BIO
Cantal AOC	Fromage frais BIO aux fruits	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature LOCAL et sucre	Brie BIO
Fruits de saison BIO	  Gâteau pomme tatin, chocolat et amande	Liégeois au chocolat	Fruits de saison BIO	Eclair au chocolat
<i>Gouter :</i> Yaourt à boire Briquette de jus de raisin  Baguette et miel	Briquette de lait demi écrémé  Croissant Paille pom'pomme à boire	Yaourt à boire Barre bretonne Fruit de saison	Petit Filou à sucer  Baguette et Fraidou Briquette de jus de pomme	 Briquette de lait Baguette et confiture de prunes pom pom à boire

 Nouveauté

 Origine France

 Plat végétarien

 Local

 Label rouge

 Viande racée





Menus du 26 au 30 avril 2021

LE JOUR DU Végé

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie (salade frisée, chou chinois, chicorée rouge)	Concombre BIO vinaigrette	Maquereau à la moutarde	Salade verte BIO et croûtons	Betteraves BIO vinaigrette
Pépinettes à la basque (omelette, pépinettes, petits pois, sauce basque)	 Sauté de porc BBC aux 2 moutardes Filet de hoki sauce sétoise et citron	Nuggets de volaille et ketchup	 Sauté de veau mironton	Pavé de colin mariné sauce provençale
	Blé bio Piperade	Jardinière de légumes Tortis	Purée de pommes de terre LOCAL Brocolis	Riz
Yaourt aromatisé BIO	Saint Nectaire Gouda	Fromage blanc BIO et confiture d'abricot	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'Evêque
 Cake à la noix de coco	 Semoule au lait fleur d'oranger Maison	Fruits de saison BIO	 Purée de pommes LOCAL fraises MAISON	Fruits de saison BIO
<i>lait demi écrémé</i> <i>Baguette et Chocolat au lait</i>  <i>Compote pom pom à boire</i>	 <i>Jus de pommes</i>  <i>Baguette et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>lait demi écrémé</i> <i>Fourrandise à la fraise</i> <i>Compote pom pom à boire</i>	<i>Compote pom pom à boire</i>  <i>Siquette de jus d'ananas</i> <i>Baguette et Confiture d'abricot</i>	 <i>Yaourt à boire fruits panaché</i> <i>Sablé de Retz</i> <i>Fruit de saison</i>

Gouter :



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

