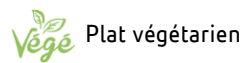


Du 3 au 9 Janvier 2022 - EPONE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	 LE JOUR DU Végé Potage 4 légumes paprika	Macédoine mayonnaise	Mâche & mandarine vinaigrette orange	Œuf dur à la mayonnaise
Paupiette de saumon sauce aneth et citron	Penne LOCAL aux légumes, haricots blancs & colombo	 Bœuf braisé aux 4 épices (noix de muscade, cannelle, clou de Girofle, poivre)	 Sauté de poulet au jus	Pavé de colin aux herbes de Provence et citron 
Riz BIO créole Emincé de poireaux à la crème		Semoule BIO Légumes façon tajine BIO	Carottes braisées BIO Blé BIO	Purée de pomme de terre BIO Epinards hachés à la béchamel
Brie BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Emmental	Petit Louis	Fromage blanc BIO et sucre
Flan nappé caramel	Fruits de saison BIO	Poires au sirop	Galette des rois	Fruits de saison LOCAL








Issu de la pêche durable



Lait demi-écrémé	Jus de pomme	Yaourt à boire	Lait demi-écrémé	Yaourt à boire
Cookie au cacao	Baguette et Président	Mini roulé fraise	Baguette et confiture groseille	Moelleux au citron
Fruit de saison	Compote pom'pomme à boire	Fruit de saison	Compote pom'pomme à boire	Jus de raisin

Du 10 au 16 Janvier 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)</p>	<p>Taboulé BIO</p>	<p>Chou rouge méditerranéen (mayonnaise, épice paella, huile d'olive)</p>	<p>Laitue iceberg et noix</p>	<p>Potage Potiron </p>
<p>Omelette BIO</p>	<p>Boulettes de bœuf aux olives</p>	<p>Sauté de porc et son jus Colin mariné au thym et citron + citron </p>	<p>Rôti de veau sauce grand-mère (champignons, ail, oignons, carottes)</p>	<p>Filet de limande  sauce potiron & curcuma</p>
<p>Boulgour aux petits légumes Blettes à la béchamel</p>	<p>Haricots verts à la tomate et sauge Flageolets</p>	<p>Aloo Gobi (chou-fleur, oignons et pommes de terre)</p>	<p>Petits pois BIO aux parfums du jardin Riz créole BIO</p>	<p>Blé BIO à la tomate Carotte à la coriandre</p>
<p>Gouda</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage frais BIO et sucre</p>
<p>Purée de pommes LOCALE du Chef</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Milkshake pomme banane</p>	<p>Cake épeautre au citron du Chef </p>	<p>Fruits de saison BIO</p>
<p>Lait demi-écrémé Rocher coco Coupelle compote de poire</p>	<p>Fromage frais sucré Baguette et beurre Fruit de saison</p>	<p>Yaourt à boire Palmier Jus d'orange</p>	<p>Lait demi-écrémé Galette St Michel Compote pom'pomme à boire</p>	<p>Yaourt aromatisé Baguette et Petit Louis Fruit de saison</p>



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge





Viande racée

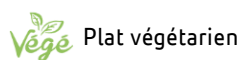


Issu de la
pêche
durable



Du 17 au 23 Janvier 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives à la vinaigrette	LE JOUR DU Végé Potage Cultivateur	Carottes râpées BIO LOCAL (râpées sur la cuisine)	Salade de blé à la parisienne (blé, tomates, échalote, basilic)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
Sauté de bœuf sauce bourguignonne	Œufs durs sauce Mornay (béchamel et emmental)	Rôti de dinde au miel 	N Hoki sauce coco et citron 	Couscous boulettes d'agneau
Riz BIO pilaf Navets à la crème	Epinards et pomme de terre à la béchamel	Poêlée de légumes béarnaise Penne LOCAL	Purée de brocolis	
Brie BIO	Fromage blanc BIO et cassonade	Edam BIO	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois à la vanille	Fruits de saison BIO	Eclair au chocolat	Donuts	Cocktail de fruits au sirop



Issu de la
pêche
durable



Yaourt à boire
Petit beurre
Coupelle compote pomme banane





Jus d'orange
Baguette et Fraidou
Fruit de saison

Lait demi-écrémé
Fourrandise aux pépites de chocolat
Compote pom'pomme à boire

Fromage blanc nature et sucre
Baguette et confiture abricot
Jus d'ananas

Lait demi-écrémé
Madeleine
Fruit de saison

Du 24 au 30 Janvier 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Potage cultivateur (navets, poireaux, carottes)	LE JOUR DU Végé Salade verte BIO & oignons frites
Calamars à la romaine et citron	Sauté de porc sauce diable (tomate, ail) Escalope de blé panée	Bœuf braisé mironton (oignon, tomate) 	 Emincé de dinde crème	Sticks végétariens  sauce fromage blanc au curry
Tortis BIO Blettes à la milanaise	Haricots verts BIO à la provençale Flageolets	Gratin de Crécy (carottes et pommes de terre)	Riz thaï parfumé Brocolis à l'ail et au persil	Poiso (Poêlée de légumes à l'indienne) Boulgour BIO
Coulommiers	Fromage frais BIO et sucre	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé	Cotentin
Purée pommes poires LOCALE du Chef	Fruits de saison LOCAL	Crème dessert chocolat BIO	Gaufre poudrée	Cake banane  & pépites de chocolat du Chef



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge















Viande racée









Issu de la pêche durable

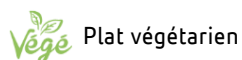


Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Yaourt à boire	Yaourt à boire	Lait demi-écrémé
Baguette et miel	Croissant	Barre bretonne	Baguette et Fraidou	Baguette et confiture prune
Jus de raisin	Compote pom'pomme à boire	Fruit de saison	Jus de pommes	Fruit de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
Potage Dubarry (chou fleur)	Salade du Nouvel An Chinois (mélange de salades, vinaigrette asiatique : carotte brunoise, sauce soja)	Mâche et poire	LE JOUR DU  Œuf dur à la mayonnaise	Macédoine mayonnaise			
Escalope de porc sauce cajun (paprika et cumin) Steak haché de saumon et citron	Nems au poulet	Rôti de veau sauce échalote	 Tortelloni Pomodoro Mozzarella ail et Fromage râpé	Fish and chips de colin sauce blanche + citron			
Blé BIO Epinards à la crème	Poêlée de légumes asiatique (Julienne de légumes, germes de haricots mungo, bambou, champignons noirs, sauce soja) Riz pilaf cantonais	Haricots blancs à l'ail Carottes BIO à la ciboulette		Frites et Ketchup			
Yaourt nature et sucre	Petit Louis	Carré de l'Est BIO	Fromage blanc BIO à la fraise	Emmental BIO			
Fruits de saison BIO	Moelleux au jasmin 	Gélifie chocolat	Fruits de saison LOCAL	Cocktail de fruits au naturel			
 Nouveauté	 Origine France	 Plat végétarien	 Local	 Label rouge	 Viande racée	 Issu de la pêche durable	 elior 
Lait demi-écrémé	Jus de pommes	Lait demi-écrémé	Jus d'ananas	Yaourt nature aromatisé			
Baguette et chocolat au lait	Baguette et beurre	Fourrandise à la fraise	Baguette et confiture abricot	Sablé de Retz			
Compote pom'pomme à boire	Fruit de saison	Coupelle compote de poire	Compote pom'pomme à boire	Fruit de saison			

Du 07 au 13 Février 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade farandole (frisée, chou chinois et chicorée)	Salade de blé BIO à la parisienne (blé, tomates, échalote, basilic)	LE JOUR DU Végé Potage de légumes	Carottes râpées LOCAL (râpées sur la cuisine)	Endives et mimolette
Omelette BIO 	Nuggets de volaille	Stick Végé 	Sauté de bœuf bourguignon 	Colin mariné provençale et citron 
Poireaux émincés et pommes de terre à la béchamel	Brocolis saveur jardin Penne LOCAL aux parfums du jardin	Lentilles Brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)	Haricots verts BIO persillées Flageolets à l'ail & persil	Riz BIO créole Légumes aux parfums de la montagne (chou vert, carotte, sirop de cassis, moutarde, oignons)
Fromage frais BIO et sucre	Tomme BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé et fines herbes	Gouda BIO
Purée de pommes LOCALE cannelle du Chef	Fruits de saison BIO	Fruits de saison LOCAL	Cake seigle à la poire du Chef 	Liégeois à la vanille
Yaourt à boire	Lait demi-écrémé	Yaourt à boire	Coupelle compote pomme fraise 	Lait demi-écrémé
Baguette et Fraidou	Pompom cacao	Croissant	Baguette et miel	Royal coco
Jus de raisin	Fruit de saison	Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pom'pomme à boire



Issu de la pêche durable



LE JOUR DU Végé

Du 14 au 20 Février 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pépinettes (maïs, tomates, basilic)</p>	<p>Chou rouge BIO & maïs à la vinaigrette</p>	<p>Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</p>	<p>Potage vert prés (haricots verts)</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>
<p>Sauté de porc sauce colombo (poivrons rouges et verts, épices)</p> <p>Bouchées végétariennes</p>	<p>Croq' veggie au fromage</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce milanaise (champignons, tomate, oignon, herbes de Provence)</p>	<p>Rôti de bœuf sauce aux fruits secs & épices</p>	<p>Filet de limande sauce waterzoï et citron</p>
<p>Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)</p> <p>Blé BIO</p>	<p>Haricots beurre aux parfums du soleil</p> <p>Riz BIO safrané</p>	<p>Courgettes cubes et Penne LOCAL et fromage râpé</p>	<p>Semoule BIO</p> <p>Carotte et navet</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Emincé de poireaux à la béchamel</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage fondu président</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Fromage blanc à la fraise</p>	<p>Emmental</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée et confiture</p>	<p>Abricots au Sirop</p>	<p>Fruits de saison LOCAL</p>	<p>Smoothie mangue vanille</p>

Nouveauté

Origine France

Plat végétarien

Local

Label rouge

Viande racée

Issu de la pêche durable














Lait demi-écrémé
Baguette et beurre
Fruit de saison


Yaourt nature et sucre
Baguette et confiture fraise
Jus de raisin

Lait demi-écrémé
Cake aux fruits
Fruit de saison

Fromage frais aux fruits
Palet Breton
Fruit de saison

Lait demi-écrémé
Baguette et pâte à tartiner
Compote pom'pomme à boire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux carottes	Salade choubidou (chou rouge, raisins, sirop de cassis, moutarde)	Laitue iceberg sauce passion	Salade toute orange (carottes & potiron)	Roulé au fromage
Pavé de colin aux herbes de Provence et citron 	 Pépinettes et émincé champêtre  (émincé de pois et blé, carottes, brocolis, petits pois, champignons)	Emincé de poulet sauce basquaise (tomate, poivron) 	Sauté de veau sauce printanière (jardinière de légumes)	Rôti de bœuf aux épices 
Boullgour BIO aux petits légumes Haricots verts sauce aneth citron		Riz BIO pilaf Chou-fleur persillé	Petit pois BIO lyonnaise Farfalle LOCAL	Légumes couscous BIO Semoule BIO
Fromage frais BIO et sucre	Petit Louis	Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO	Edam BIO
Fruits de saison LOCAL	Flan nappé caramel	Purée de pommes LOCALE aux 4 épices du Chef	Cake aux agrumes du Chef 	Fruits de saison BIO
 Nouveauté	 Origine France	 Plat végétarien	 Local	 Label rouge
 Viande racée	 Issu de la pêche durable			
Yaourt à boire	Lait demi-écrémé	Fromage blanc nature et sucre	Lait demi-écrémé	Yaourt à boire
Baguette et petit moulé nature	Brioche	Baguette et beurre	Madeleine longue	Baguette et confiture de prunes
Jus d'orange	Coupelle compote pomme banane	Fruit de saison	Compote pom'pomme à boire	Fruit de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de pommes de terre BIO à la parisienne (tomate, maïs)</p>	<p> Salade colorée (iceberg, radis rondelles et maïs)</p>	<p> Carottes râpées (râpées sur la cuisine) à l'orange</p>	<p>Potage julienne de légumes et croustons</p>	<p>Chou blanc BIO, sauce enrobante à l'ail</p>
<p> Nuggets de blé & ketchup</p>	<p> Cubes de saumon sauce citron</p>	<p> Sauté de bœuf forestière (oignons, champignons, crème)</p>	<p> Rôti de dinde au jus</p> <p></p>	<p> Brandade de poisson du Chef</p>
<p>Haricots verts Flageolets</p>	<p>Mélange de légumes et brocolis (carottes, chou fleur, brocolis)</p>	<p>Purée de pommes de terre Poireaux à la béchamel</p>	<p> Tortis LOCAL et fromage râpé Julienne de légumes</p>	
<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Gouda</p>	<p>Yaourt nature BIO sucré</p>	<p>Saint Nectaire Cantal</p>
<p> Fruit de saison LOCAL</p>	<p> Beignet au chocolat</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Eclair vanille</p>
<p> Nouveauté</p>	<p> Origine France</p>	<p> Plat végétarien</p>	<p> Local</p>	<p> Label rouge</p>
<p>Lait demi-écrémé Cookie au cacao Fruit de saison</p>	<p>Jus de pomme Baguette et Président Compote pom'pomme à boire</p>	<p>Yaourt à boire Mini roulé fraise Fruit de saison</p>	<p>Lait demi-écrémé Baguette et confiture groseille Compote pom'pomme à boire</p>	<p>Yaourt à boire Moelleux au citron Jus de raisin</p>

Issu de la pêche durable

