

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU  Végé

 Salade de pommes de terre à l'échalote



 Mâche et croûtons  
Vinaigrette ciboulette

Betteraves BIO, vinaigrette nature 

Carottes râpées BIO  
Vinaigrette échalote 


 Bœuf LR   
Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)

 Curry de pois chiches et riz IGP 


 Rôti de dinde LR   
sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)

Nuggets de poisson



Petits pois


Semoule BIO   
et jus de légumes

Haricots beurre à l'ail


 Yaourt nature et sucre


Coulommiers

 Cantal 




Fromage frais aux fruits BIO 




 Fruit de saison BIO 




Compote pomme fraise BIO 




Banane 



Tarte pomme normande

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Régions Ultra Périphériques

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Eco Verger

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 09 au 13 décembre 2024



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Endives aux noix Vinaigrette ciboulette	Potage vert pré (haricot vert, oignon, crème)		 Salade verte Vinaigrette persil	Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
Omelette BIO	Sauté de poulet LR au curry		Cassoulet (avec saucisse de Montbéliard)  <b>Plat complet</b>	Colin gratiné au fromage
Blé à la tomate	Carottes et pommes de terre		Haricots blancs tomates	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et farfalles
Edam	Fromage fondu Président		Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé
Flan nappé au caramel	Fruit de saison BIO		Compote de pommes BIO	Moelleux myrtille citron



Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



Produits BIO  
Label Rouge  
Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur  
Pêche responsable  
Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine  
contrôlée  
Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée

# Menu

Du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Destination FESTIVE</i>	VENDREDI
Betteraves BIO en salade, vinaigrette nature	Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette échalote		Rillette de saumon	Céleri râpé mayonnaise
Calamars à la romaine	Riz IGP façon dahl avec base végétale (lentilles, légumes, jus, maïs)		Rôti de veau sauce agrumes	Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)
Epinards béchamel BIO			Pommes duchesse	Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert, navet, petit pois, carotte)
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits BIO		Bûche de Noël Clémentine et friandise au chocolat	Yaourt aromatisé
Fruit de saison <b>ECORESPONSABLE</b>	Cocktail de fruits			Clafoutis aux griottes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 06 au 10 janvier 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

Salade de mâche et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de riz parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)		Salade de coquillettes à la californienne	Céleri râpé mayonnaise BIO
Lasagnes au saumon	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, oignon, champignon)		Rôti de porc LR au jus	Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
	Petits pois		Choux de Bruxelles	Semoule safranée BIO
Gouda BIO	Brie		Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
Flan à la vanille	Fruit de saison BIO		Galette à la frangipane	Banane

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 13 au 17 janvier 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU** **Végo**

Salade de haricots verts Vinaigrette terroir	Salade de boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)		Houmous de lentilles corail et carottes (pois chiches, lentilles corail, carotte, curry, cumin)	Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette orientale
Steak de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)	Colin sauce bourride ( crème, ail, julienne, oignon)		Penne base végétarienne (haricots rouges, légumes, sauce, petits pois)	Emincé de volaille BIO sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)
Lentilles au jus	Carottes à l'ail			Chou fleur moutarde coco
Cantal	Yaourt nature BIO et sucre		Saint Paulin BIO	Fromage blanc BIO et sucre
Mousse au chocolat	Fruit de saison ECORESPONSABLE		Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt

- |  |                    |  |                            |  |                            |  |                                 |  |                                  |
|--|--------------------|--|----------------------------|--|----------------------------|--|---------------------------------|--|----------------------------------|
|  | Production locale  |  | Produits BIO               |  | Bleu blanc cœur            |  | Nouvelles recettes              |  | Appellation d'Origine Protégée   |
|  | Viande racée       |  | Label Rouge                |  | Pêche responsable          |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Indication Géographique Protégée |
|  | Spécialité du chef |  | Viande d'origine Française |  | Régions Ultra Pérphériques |  | Eco Verger                      |  |                                  |



# Menu

Du 20 au 24 janvier 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

<p>Salade de pâtes à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature</p>	<p>Endives vinaigrette Vinaigrette caramel</p>		<p>Carottes râpées BIO Vinaigrette nature</p>	<p>Potage de légumes BIO</p>
<p>Sauté de bœuf LR  sauce bobotie (tomate, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>	<p>Bouchées de blé</p>		<p>Couscous aux boulettes de bœuf (DURABLE)</p>	<p>Moules sauce crème</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO </p>		<p>Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)</p>	<p>Pommes campagnardes + ketchup</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Comté</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison <b>ECORESPONSABLE</b> </p>	<p>Crème dessert vanille</p>		<p>Tarte au citron</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques










- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger















- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 

 Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette framboise moutarde	 Salade de pommes de terre à l'échalote		 <p>Nems aux légumes et sauce nems</p> <hr/> <p>Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés</p> <hr/> <p>Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois</p>	 Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
 Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots)	Saucisse de Francfort			Calamars à la romaine
Petit moulé nature	Chou vert et champignons			Purée de carottes
Coupelle compote pomme fraise BIO 	 Saint Nectaire  Fruit de saison BIO 			 Yaourt nature et sucre
Coupelle compote pomme fraise BIO 	Fruit de saison BIO 		Moelleux au chocolat frais	

- |  |                    |   |                            |   |                             |   |                                 |   |                                  |
|--|--------------------|---|----------------------------|---|-----------------------------|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
|   | Production locale  |  | Produits BIO               |  | Bleu blanc cœur             |  | Nouvelles recettes              |  | Appellation d'Origine Protégée   |
|  | Viande racée       |  | Label Rouge                |  | Pêche responsable           |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Indication Géographique Protégée |
|  | Spécialité du chef |  | Viande d'origine Française |  | Régions Ultra Périphériques |  | Eco Verger                      |   |                                  |



# Menu

Du 03 au 07 février 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **Végé**

 Endives en salade Vinaigrette miel	 Potage cultivateur BIO (carotte navet poireau pomme de terre)		  Salade verte BIO et vinaigrette	 Carottes râpées BIO, vinaigrette nature
Sauté de veau façon blanquette	 Colin mariné thym citron		Jambon de Paris LR	 Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)
Haricots beurre	Polenta BIO		Gratin de pommes de terre à la raclette	
 Fraidou	 Beaufort		 Fromage blanc BIO nature et sucre	Bûchette chèvre
 Liégeois chocolat	 Fruit de saison ECORESPONSABLE		 Gâteau de Savoie	Flan nappé caramel

- |  |                    |  |                            |  |                             |  |                                  |
|--|--------------------|--|----------------------------|--|-----------------------------|--|----------------------------------|
|  | Production locale  |  | Produits BIO               |  | Bleu blanc cœur             |  | Nouvelles recettes               |
|  | Viande racée       |  | Label Rouge                |  | Pêche responsable           |  | Appellation d'origine contrôlée  |
|  | Spécialité du chef |  | Viande d'origine Française |  | Régions Ultra Périphériques |  | Eco Verger                       |
|  |                    |  |                            |  |                             |  | Appellation d'Origine Protégée   |
|  |                    |  |                            |  |                             |  | Indication Géographique Protégée |


























# Menu















Du 10 au 14 février 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** 

  <p>Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature</p>	  <p>Salade de boulgour à l'orientale BIO (oignon, pois chiche, cumin, tomate, raisin, abricot sec)</p>		 <p>Céleri râpé mayonnaise</p>	<p>Chou fleur en salade, vinaigrette terroir</p>
  <p>Riz IGP base végétale (julienne de légumes, haricots blancs, tomate, épice colombo)</p>	 <p>Nuggets de poisson</p>		  <p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	 <p>Pavé de merlu sauce citron</p>
	 <p>Brocolis BIO béchamel</p>		 <p>Petits pois BIO</p>	 <p>Purée de pommes de terre BIO</p>
<p>Fromage fondu Président</p>	 <p>Fromage frais aux fruits BIO</p>		 <p>Yaourt nature et sucre</p>	  <p>Saint Nectaire</p>
<p>Poires au sirop</p>	  <p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>		<p>Clafoutis griottes</p>	 <p>Banane</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Régions Ultra Périphériques		Eco Verger		



# Menu

Du 17 au 21 février 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Potage épinards pomme de terre BIO </p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette échalote </p>		<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes </p>	<p>Salade piémontaise à la dinde (cornichon, tomate, œuf, olive, dés de dinde)</p>
<p>Limande meunière</p>	<p>Omelette BIO </p>		<p>Rôti de porc LR au jus </p>	<p>Boulettes de veau sauce bobotie (tomate, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>
<p>Chou-fleur béchamel au cheddar BIO et Pommes vapeur + ketchup </p>	<p>Riz IGP à la tomate </p>		<p>Gratin de macaronis à la piperade (poivron, sauce tomate, oignon) et emmental râpé</p>	<p>Haricots verts BIO </p>
<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Cantal </p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Cake vanille BIO </p>	<p>Banane </p>

- |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| Production locale<br>Viande racée<br>Spécialité du chef | Produits BIO<br>Label Rouge<br>Viande d'origine Française | Bleu blanc cœur<br>Pêche responsable<br>Régions Ultra Périphériques | Nouvelles recettes<br>Appellation d'origine contrôlée<br>Eco Verger | Appellation d'Origine Protégée<br>Indication Géographique Protégée |
|---|---|---|---|--|