



	Lundi 31 décembre 2018	Mardi 01 janvier 2019	Mercredi 02 janvier 2019	Jeudi 03 janvier 2019	Vendredi 04 janvier 2019
<b>Entrée au choix *</b>			<i>Vinaigrette basilic maison</i> 	<i>Potage de courgettes « façon maison »</i> 	
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<b>Jambon de dinde au jus</b>  <b>Blé BIO et julienne de légumes</b>  Filet de lieu noir sauce cubaine <b>Blé BIO et julienne de légumes</b>	<b>NOUVEL AN</b>	<b>Saucisse de volaille sauce rougail</b> <b>Boullgour au jus</b>  Pavé du fromager <b>Boullgour au jus</b>	<b>Lasagnes bolognaise et emmental râpé</b>  Lasagnes de saumon et emmental râpé	<b>Rôti de bœuf au jus</b> <b>Haricots verts bio</b>  Nuggets de blé <b>Haricots verts bio</b>
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> <b>Yaourt nature sucré BIO</b>				<b>Gouda BIO</b> <b>Edam BIO</b>
<b>Dessert au choix *</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>		<b>Compote de pomme-vanille BIO</b> <b>Compote de pomme BIO</b>	<b>Crème dessert au chocolat BIO</b> <b>Crème dessert à la vanille BIO</b>	<b>Fruit de saison local</b> <b>Fruit de saison local</b>
	<b>Pain Bio tous les jours</b>				
<b>Goûter **</b>	Brio cacao Lait nature Fruit de saison		Barre bretonne Yaourt nature sucré Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison



 **Produit circuit-court ou local**
 **Recette « façon maison »**
 **Label Rouge**
 **Innovation culinaire**
 **Produit issu de l'AGB**

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs





	Lundi 07 janvier 2019	Mardi 08 janvier 2019	Mercredi 09 janvier 2019	Jeudi 10 janvier 2019	Vendredi 11 janvier 2019
Entrée au choix *	Potage crécy BIO « façon maison » et emmental râpé		Vinaigrette au persil maison Carottes râpées BIO locales dés emmental vinaigrette Salade verte BIO locale et dés d'emmental	Vinaigrette aux fruits rouge maison Laitue iceberg Salade hollandaise	<b>NOUVEAUTÉ</b>
Plat au choix et Garniture	Steak haché de bœuf sauce tomate Printanière de légumes Pavé de colin mariné provençale Printanières de légumes	Cordon bleu Courgettes et riz bio Nuggets de poisson Courgettes et riz BIO	Merguez Semoule BIO Boulettes de soja et sa sauce au fromage au curry Semoule BIO	Palette de porc au jus Macaronis BIO et emmental râpé Pavé de merlu et sa sauce aux quatre épices* Macaronis BIO et emmental râpé	Pavé de colin aux herbes de Provence Brocolis béchamel BIO Omelette BIO Brocolis béchamel BIO
Fromage/ laitage au choix *		Petit suisse aux fruits BIO Yaourt nature BIO et sucre			Edam BIO Saint Paulin BIO
Dessert au choix *	Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cocktail de fruit au sirop BIO Pêche au sirop BIO	Galette des rois	Cake poire pépites de chocolat « façon maison » et crème anglaise
	Pain Bio tous les jours				
Goûter **	Pompon cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette Beurre Lait chocolaté	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes	Madeleine Sirop de grenadine Fruit de saison	Baguette Barre de chocolat Lait nature



1019



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 14 janvier 2019	Mardi 15 janvier 2019	Mercredi 16 janvier 2019	Jeudi 17 janvier 2019	Vendredi 18 janvier 2019
Entrée au choix *		Vinaigrette au basilic Cœur de laitue Salade harmonie	Potage tomate BIO « façon maison »	Vinaigrette à la ciboulette Endives BIO vinaigrette et pommes Carottes râpées BIO vinaigrette	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Betteraves BIO vinaigrette et dés emmental Chou fleur BIO vinaigrette et dés emmental
Plat au choix et Garniture	Saucisse fumée Carotte braisée Boulette azuki (végétale) et ketchup* Carotte braisée	Poulet rôti sauce tomate Blé pilaf et ratatouille Fricassée de colin sauce aneth Blé pilaf et ratatouille	Bœuf bourguignon Coquillettes BIO et emmental râpée Limande meunière Coquillettes BIO et emmental râpé	Hachis Parmentier Brandade de poisson maison	Aiguillettes de colin meunière Moules à la crème
Fromage/ laitage au choix *	Edam BIO Emmental BIO	Yaourt nature local et sucre Yaourt aromatisé local		DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote pomme banane et spéculoos	
Dessert au choix *	Muffin chocolat Muffin vanille		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison local Fruit de saison local
	Pain Bio tous les jours				
Goûter **	Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	Flibustier Lait nature Fruit de saison	Pain au chocolat Jus de d'orange Velouté fruit	Pain de mie Confiture d'abricot Lait nature	Baguette Pâte à tartiner Lait nature



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs

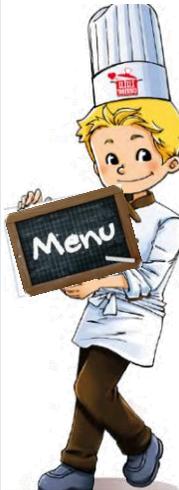


Viande Bovine Française





	Lundi 21 janvier 2019	Mardi 22 janvier 2019	Mercredi 23 janvier 2019	Jeudi 24 janvier 2019	Vendredi 25 janvier 2019
<b>Entrée au choix *</b>	<p> Vinaigrette au persil </p> <p>Céleri rémoulade BIO locale et dés de brebis </p> <p>Salade iceberg BIO locale et dés de brebis </p>	<p>Potage potiron BIO </p> <p>« façon maison » </p>	<p>Vinaigrette au persil </p> <p>Endives BIO vinaigrette et dés emmental </p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette et dés emmental </p>	<p><b>NOUVEAUTÉ</b></p> <p>Roulé au fromage</p>	
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Flageolets BIO et haricots verts </p> <p>Limande meunière</p> <p>Flageolets BIO et haricots verts </p>	<p>Croq veggie fromage</p> <p>Courgettes et penne BIO </p>	<p> Emince de dinde au jus</p> <p>Riz créole BIO et piperade</p> <p>Pavé merlu sauce verger</p> <p>Riz créole BIO et piperade </p>	<p><b>NOUVEAUTÉ</b></p> <p>Colin sauce fromagère</p> <p>Semoule et jus BIO </p> <p>Saucisse de francfort volaille</p> <p>Semoule et jus BIO </p>	<p> Rôti de bœuf sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes BIO</p> <p>Fricassée de hoki pané</p> <p>Jardinière de légumes BIO </p>
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>			<p><b>NOUVEAUTÉ</b></p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p>	
<b>Dessert au choix *</b>	<p>Glace cône vanille fraise</p> <p>Petit pot vanille fraise</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Gâteau de Savoie </p> <p>au citron</p> <p>« façon maison » et crème anglaise</p>	<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Flamby au chocolat</p> <p>Flamby à la vanille</p>
<p>Pain Bio tous les jours </p>					
<b>Goûter **</b>	<p>Madeleine</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture de fraises</p> <p>Beurre</p> <p>Lait nature</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



1019



Produit circuit-court ou local Recette « façon maison » Label Rouge Innovation culinaire Produit issu de l'AGB

• \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

• \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs

Viande Bovine Française



	Lundi 28 janvier 2019	Mardi 29 janvier 2019	Mercredi 30 janvier 2019	Jeudi 31 janvier 2019	Vendredi 01 février 2019
<b>Entrée au choix *</b>	Vinaigrette aux fruits rouges Mâche vinaigrette et dés de brebis Salade verte BIO vinaigrette et dés de brebis	Vinaigrette au basilic Betteraves BIO vinaigrette Chou fleur BIO vinaigrette	Pizza fromage Pizza royale (dinde)	Potage épinards BIO « façon maison » et emmental râpé	<b>CHANDELEUR</b> Crêpe au fromage
<b>Plat au choix et Garniture</b>	Colin meunière Ratatouille BIO et Tortis	Jambon de dinde Purée de pommes de terre Epinards BIO Nuggets de blé 30 Purée de pommes de terre Epinards BIO	Sauté d'agneau sauce forestières Poêlée de légumes Omelette BIO Poêlée de légumes	Steak haché sauce tomate poivrons Pommes de terre et navets à la crème et moutarde Boulettes de soja sauce méditerranéenne Pommes de terre et navets à la crème et moutarde	<b>NOUVEAUTÉ</b> Aiguillette de colin pané aux filaments de pommes de terre Jeunes carottes laquées miel orange
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>		Yaourt nature local et sucre Yaourt aromatisé local	<b>DESSERT LACTÉ</b>	<b>NOUVEAUTÉ</b>	
<b>Dessert au choix *</b>	Compote de pomme BIO Compote de pomme fraise BIO		Milk Shake à la fraise et petit beurre	Fruit de saison local Fruit de saison local	Crêpe sucré Crêpe au caramel beurre salé
<b>Pain Bio tous les jours</b>					
<b>Goûter **</b>	Baguette Confiture de fraise Beurre Lait nature	Fourandise à la fraise Fruit de saison Lait nature	Croissant Yaourt nature sucré Compote de pommes	Gaufre fantasia Fruit de saison Sirop de grenadine	Baguette Barres de chocolat Lait nature



toile



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française





	Lundi 04 février 2019	Mardi 05 février 2019	Mercredi 06 février 2019	Nouvel an Chinois 07 février 2019	Vendredi 08 février 2019
<b>Entrée au choix *</b>		Vinaigrette à la ciboulette Carottes râpées BIO locales vinaigrette et dés emmental Chou blanc BIO locale vinaigrette et dés emmental	Potage tomate BIO « façon maison » et emmental râpé	 Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	Vinaigrette moutarde a l'ancienne Endives locales et dés emmental vinaigrette Batavia locale et dés emmental
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<b>Plat végétarien</b> Riz BIO et base chili	Pavé de colin mariné provençale Petits pois bio saveur du jardin Pavé de poisson napolitain Petits pois bio saveur du jardin	Rôti de veau au jus Courgettes braisées BIO et pommes de terre Filet de lieu noir sauce Nantua (Oignon, crème, concentré de tomates, fumet de poisson, ail) Courgettes braisées BIO et pommes de terre	Sauté de bœuf sauce Asie Pâte chinoise aux légumes	Fricassée de hoki pané Blé BIO et piperade Steak haché au jus Blé BIO et piperade
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>	Carré de l'est BIO Camembert BIO	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre		 <b>NOUVEAUTÉ</b>	
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Boule de coco	Cake aux pommes BIO « façon maison »
	Pain Bio tous les jours				
<b>Goûter **</b>	Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait fraise	Brio cacao Lait nature Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote de pommes	Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barres de chocolat Lait nature



roile



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 11 février 2019	Mardi 12 février 2019	Mercredi 13 février 2019	Jeudi 14 février 2019	Vendredi 15 février 2019
<b>Entrée au choix *</b>		Potage cultivateur « façon maison »	Vinaigrette basilic  Céleri local BIO au fromage blanc et citron Salade verte BIO locales	Vinaigrette au miel	Vinaigrette au miel Chou rouge BIO râpé vinaigrette Carottes râpées BIO à la méridionale
<b>Plat au choix et Garniture</b>	Raviolis de saumon Raviolis de volaille	Omelette Carottes BIO à la crème Escalope de blé panée Carottes BIO à la crème	Steak haché de veau au jus Pommes rissolées BIO Filet de colin mariné au thym Pommes rissolées BIO	Rôti de bœuf au jus Macaronis BIO et emmental râpé Boulettes azuki (végétales) Macaronis BIO et emmental râpé	<b>NOUVEAUTÉ</b> Filet de colin à la brésilienne Poêlée de légumes BIO Œuf dur sauce Mornay Poêlée de légumes BIO
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>	Edam BIO Saint Paulin BIO		<b>DESSERT LACTÉ</b> Fromage blanc BIO compote de pomme et spéculoos	Tome Noire Camembert	<b>NOUVEAUTÉ</b>
<b>Dessert au choix *</b>	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Glace cône chocolat Petit pot chocolat	Cake au chocolat blanc « façon maison » et crème anglaise
	Pain Bio tous les jours				
<b>Goûter **</b>	Baguette Pâte à tartiner Lait nature	Barre bretonne Barre de chocolat Fruit de saison	Baguette Beurre Jus de pommes	Moelleux citron Jus de pommes Fruit de saison	Féline à la fraise Fruit de saison Lait nature



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

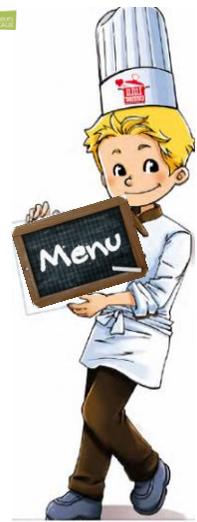
\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 18 février 2019	Mardi 19 février 2019	Mercredi 20 février 2019	Jeudi 21 février 2019	Vendredi 22 février 2019
<b>Entrée au choix *</b>	<b>Oeuf BIO dur mayonnaise</b> <b>Taboulé BIO</b>	<b>Potage crécy BIO</b> « façon maison »	<b>Pizza au fromage</b>		<b>Vinaigrette aux fruits rouge</b> <b>Pomelos BIO et sucre</b> <b>Céleri rémoulade BIO local</b>
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<b>Saucisse de volaille Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel</b>  Pavé de colin gratiné au fromage <b>Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel</b>	<b>Steak haché de veau sauce blanquette</b> <b>Purée de haricots verts BIO et emmental râpé</b>  Boulettes de soja sauce méditerranéen <b>Purée de haricots verts BIO et emmental râpé</b>	 <b>Palette de porc au jus</b> <b>Ratatouille et riz BIO</b>  Filet de cabillaud sauce oseille* <b>Ratatouille et riz BIO</b>	 <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Frites</b>  Quenelles nature sauce Mornay <b>Frites</b>	 <b>Croq'veggie fromage</b> <b>Gratin du sud BIO</b>  Nuggets de poisson <b>Gratin du sud BIO</b>
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>				<b>Fol épi Bleu</b>	<b>NOUVEAUTÉ</b>
<b>Dessert au choix *</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Flan au chocolat</b> <b>Flan à la vanille</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison local</b> <b>Fruit de saison local</b>	<b>Cake Apple vanille</b> « façon maison » et crème anglaise
	<b>Pain Bio tous les jours</b>				
<b>Goûter **</b>	Baguette Barres de chocolat Yaourt nature sucré	Baguette Pâte a tartiner Lait nature	Baguette Beurre Jus d'orange	Gaufre fantasia Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote de pommes



1019



 **Produit circuit-court ou local**  **Recette « façon maison »**  **Label Rouge**  **Innovation culinaire**  **Produit issu de l'AGB**

 **Viande Bovine Française**

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



	Lundi 25 février 2019	Mardi 26 février 2019	Mercredi 27 février 2019	Jeudi 28 février 2019	Vendredi 01 mars 2019
<b>Entrée au choix *</b>	Salade piémontaise BIO dés emmental Salade de pomme de terre à l'échalote BIO et dés emmental	Vinaigrette au basilic Salade USA (chou blanc, carotte, navet) Salade de mâche		Vinaigrette à la ciboulette Salade verte BIO et croûtons et dés emmental Carottes râpées BIO et dés emmental	Vinaigrette moutarde à l'ancienne Chou rouge BIO local vinaigrette Céleri BIO local rémoulade
<b>Plat au choix et Garniture</b>	Sauté de dinde au jus Poiso Filet de hoki sauce waterzoi Poiso	Fish burger Frites BIO	Jambon de poulet Purée de carottes et pommes de terre BIO Pavé colin à la brésilienne Purée de carottes et pommes de terre BIO	Rôti de veau au jus Ratatouille et coquillettes BIO Omelette BIO Ratatouille et coquillettes BIO	Limande meunière Gratin boulgour et courgettes Chesy Boulettes de soja 30 Gratin boulgour et courgettes Chesy
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>		Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits BIO		<b>NOUVEAUTÉ</b>
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison local Fruit de saison local	Pêche au sirop BIO Poire au sirop BIO	Gaufre pâtissière Gaufre fantasia
<b>Pain Bio tous les jours</b>					
<b>Goûter **</b>	Brio cacao Lait nature Fruit de saison	Baguette Barre de chocolat Jus d'orange	Barre bretonne Sirop de grenadine Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise	Croissant Sirop de grenadine Fruit de saison

Ressour Local **Produit circuit-court ou local**
 Recette « façon maison »
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Produit issu de l'AGB

- \* **Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires**
- \*\* **Le goûter est servi uniquement aux enfants de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs**

