



Menu



Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021

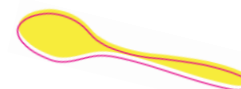
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

VIVE LA RENTRÉE !

Entrée				Cocktail de la rentrée Concombre BIO Carottes râpées BIO	
Plat et garniture au choix				Cheese Burger Potatoes	Limande meunière Petits pois parfums du jardin
				Fish burger Potatoes	Galette italienne Petits pois parfums du jardin
Produit laitier					Petit suisse fruité BIO Petit suisse nature BIO et sucre
Dessert				Glace	Fruits de saison local Fruits de saison local
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
				Gaufre pâtissière Lait Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme



Menu



Semaine du 6 au 10 Septembre 2021

LUNDI

MARDI

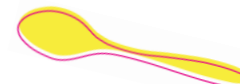
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

Entrée		Tomates LOCALES vinaigrette Radis râpés vinaigrette			Concombre LOCAL en salade Céleri rémoulade LOCAL
Plat et garniture au choix	Boulettes d'agneau sauce tajine Boulgour BIO	Sauté de bœuf sauce grand-mère Chou fleur à la ciboulette et pommes de terre cube vapeur	Emincé de volaille BIO à la crème Semoule et julienne de légumes	Omelette BIO nature Carottes braisées et riz pilaf	Fricassée de colin sauce oseille Macaronis LOCALES
	Pavé de colin à la brésilienne Boulgour BIO	Pavé de merlu sauce nantua Chou fleur à la ciboulette et pommes de terre cube vapeur	Filet de hoki pané Semoule et julienne de légumes	Galette italienne Carottes braisées et riz pilaf	Steak haché Macaronis LOCALES
Produit laitier	Emmenthal Gouda	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Mimolette Cantal	Brie Tomme blanche	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre
Dessert	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio		Flan à la vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Lait Compote de pommes	Baguette Cotentin Fruit de saison



Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Betteraves LOCALES à la vinaigrette Macédoine BIO à la mayonnaise	Pastèque BIO Melon jaune BIO	
Plat et garniture au choix	Poulet rôti Riz créole BIO	Boulettes azuki sauce cocktail basilic Mélange de légumes (chou fleur, carottes) et brocolis et blé pilaf BIO	Jambon de poulet Epinards à la béchamel et penne LOCALES et fromage râpé	Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre BIO	Colin pané et citron Petits pois miel et orange
	Calamars à la Romaine Riz créole BIO	Nuggets de blé Mélange de légumes (chou fleur, carottes) et brocolis et blé pilaf BIO	Pavé fromager Epinards à la béchamel et penne LOCALES et fromage râpé	Filet de limande sauce provençale Purée de pommes de terre BIO	Cordon bleu Petits pois miel et orange
Produit laitier	Cotentin Fromage fondu Président	Camembert Coulommiers		Fromage blanc BIO et cassonade Fromage blanc BIO et sucre	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature LOCAL et sucre
Dessert	Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Compote de pommes BIO Compote pomme fraise BIO		Moelleux coco mandarine
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et confiture à la framboise Lait Compote pomme banane	Croissant Lait Fruit	Grillé Normand cacao Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison



Menu

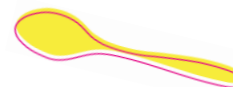


Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					LE JOUR DU VÉGE
Entrée	Salade verte BIO et dés d'emmental Duo de carottes et dés d'emmental	Tomates vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette	Œufs durs Piccalilli <i>(brisures de choux fleurs, carottes, mayonnaise, cornichons)</i> Roulade de volaille		
Plat et garniture au choix	Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Pommes "sourire"	Paupiette de veau au jus Chou-fleur moutarde coco BIO et semoule	Pavé de merlu à la crème Mélange aux 4 céréales BIO <i>(Epeautre complet, riz complet, blé, orge)</i> et poireaux béchamel BIO	Rôti de porc aux 2 moutardes Haricots verts et flageolets	Coquillettes (LOCALES) , lentilles, champignons et curry et fromage râpé
	Blanquette de colin Pommes campagnarde	Boulettes au pistou Chou-fleur moutarde coco BIO et semoule	Lasagnes à la bolognaise	Filet de hoki sauce nantua Haricots verts et flageolets	Pavé fromager Coquillettes LOCALES et fromage râpé
Produit laitier		Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO sauce fraise	Petit suisse BIO et sucre Petit suisse fruité BIO	Brie BIO Camembert BIO	Tome noire Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison local Fruit de saison local			Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Pastèque BIO Melon jaune BIO
	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
	Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit de saison	Pain au chocolat Lait Compote de pomme	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Fruit de saison

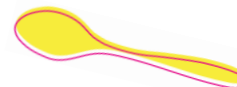


Menu



Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé	
Entrée		Betteraves LOCALES à la vinaigrette Carrousel de crudités (carottes, céleri, concombre)	Concombre vinaigrette Céleri rémoulade, saveur de Provence		Chiffonnade de salade verte Carottes râpées LOCALES
Plat et garniture au choix	Saucisse de Toulouse Lentilles BIO et carottes BIO	Emincé de volaille BIO sauce Jumbalaya (Oignons, curry, crème, julienne de légumes) Riz pilaf BIO et brunoise de légumes	Pavé de merlu à l'aneth Haricots beurre saveur Béarnaise (Beurre, estragon, échalote)	Semoule façon couscous	Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre
	Colin meunière Lentilles BIO et carottes BIO	Filet de hoki sauce citron Riz pilaf BIO et brunoise de légumes	Boulettes de soja Haricots beurre saveur Béarnaise (Beurre, estragon, échalote)	Raviolis de légumes	Brandade de poisson
Produit laitier	Edam BIO Emmental BIO	Petit suisse BIO aux fruits Petit suisse nature BIO et sucre		Carré de l'est Tomme de pays	Yaourt nature LOCAL et sucre Yaourt aromatisé LOCAL
Dessert	Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO		Clafoutis aux abricots	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	Croissant Petit suisse sucré Compote de pomme poire	Baguette Camembert Jus de pomme	Biscotte et beurre Lait Fruit de saison



Semaine du 4 au 8 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Vege				
Entrée	Concombre BIO à la vinaigrette Salade coleslaw BIO			Crêpe fromage Crêpe champignons	Carottes râpées LOCALES Laitue Iceberg et noix
Plat et garniture au choix	Riz BIO et base Hindou <i>(Riz, lentilles, mélange Tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</i>	Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i> Pommes campagnardes	Saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate et carottes vichy	Paupiette de veau sauce hongroise Haricots verts BIO	Pavé de colin gratiné au fromage Tortis LOCALES et fromage râpé
	Chili sin carne (riz BIO)	Gratin campagnard	Limande Meunière Haricots blancs à la tomate et carottes vichy	Fricassée de colin à l'oseille Haricots verts BIO	Steak haché Tortis LOCALES et fromage râpé
Produit laitier	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO Brie BIO	Gouda Tomme noire	Fromage blanc BIO et cassonade Fromage blanc BIO et sucre	
Dessert		Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Milk shake au cacao	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	
	GOUTER				
	Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Cotentin Compote de pomme



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 TOUS FOUS DU GOÛT - EPICES ET HERBES FRAÎCHES			
Entrée		LE JOUR DU	Tartare de tomates aux herbes	Carottes râpées LOCALES , vinaigrette miel colombo	Chou blanc BIO sauce fromage blanc estragon et dés de mimolette
Plat et garniture au choix	Emincé de volaille BIO au curry Riz BIO	Boulettes de soja Haricots beurre sauce tomate et sauge et papillons LOCALES et fromage râpé	Rôti de veau aux 4 épices Jardinière de légumes saveur aneth et citron BIO	Escalope de poulet Semoule safranée et légumes couscous	Pavé de merlu sauce potiron curcuma Poêlée de légumes sauce béarnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i>
	Moules au curry Riz BIO	Boulettes azuki Haricots beurre sauce tomate et sauge et papillons LOCALES et fromage râpé	Filet de limande sauce 4 épices Jardinière de légumes saveur aneth et citron BIO	Acras de morue Semoule safranée et légumes couscous	Jambon blanc Poêlée de légumes sauce Béarnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i>
Produit laitier	Bûchette de chèvre	Yaourt nature BIO et sucre			
Dessert	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Riz au lait	Crème dessert au chocolat BIO	Cake miel cannelle
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Bongâteau à la fraise Lait Compote pomme fraise	Croissant Lait Fruit de saison	Baguette et confiture à la framboise Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison



Menu

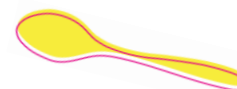


Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri BIO mayonnaise Salade verte BIO		<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> LE JOUR DU Végé </div>	Carottes râpées LOCALES Chou blanc râpé LOCAL vinaigrette	Endives et vinaigrette Concombre à la crème et ciboulette
Plat et garniture au choix	Limande meunière Epinards béchamel BIO	Saucisse de volaille Pommes campagnardes et ketchup	Chili sin carne (riz BIO) 	Pot au feu Légumes pot au feu	Poulet rôti Petits pois et coquillettes LOCALES et fromage râpé
	Croc veggie tomate Epinards béchamel BIO	Boulettes au pistou Pommes campagnardes et ketchup	Raviolis de légumes	Fricassée de colin sauce Waterzoï Légumes pot au feu	Omelette Petits pois et coquillettes LOCALES et fromage râpé
Produit laitier		Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Brie BIO Carré de l'Est BIO	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	
Dessert	Glace	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio		Compote de pommes BIO Compote pommes fraise BIO
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Compote de pomme	Barre bretonne Lait Fruit de saison	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit de saison



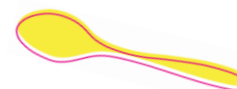
Menu



















Semaine du 25 au 29 Octobre 2021

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé	
Entrée	Salade fantaisie Salade coleslaw		Tartine de la mer tomateé <i>(maquereau, fromage fouetté, ciboulette)</i> Roulade de volaille et cornichons		Concombre BIO et maïs Endives et croûtons
Plat et garniture au choix	Cordon bleu Ratatouille BIO et riz BIO	Sauté de Bœuf carottes carottes	Escalope de poulet au jus Purée de pommes de terre BIO	Omelette nature BIO Macaronis LOCALES et fromage râpé	Pavé de merlu sauce Lombarde Mélange de légumes (Chou-fleur, carottes) et brocolis
	Galette Tex Mex Ratatouille BIO et riz BIO	Pavé de colin mariné au thym Carottes braisées	Filet de hoki sauce citron Purée de pommes de terre BIO	Escalope de blé Macaronis LOCALES et fromage râpé	Calamars à la Romaine Mélange de légumes (Chou-fleur, carottes) et brocolis
Produit laitier		Fromage frais au sel de Guérande Cotentin	Fromage blanc BIO sauce fraise Fromage blanc BIO et sucre	Camembert BIO Brie BIO	
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio		Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake BIO au chocolat et crème anglaise
	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
	Bongâteau à la fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme	Croissant Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme poire	Biscotte et beurre Lait Fruit de saison

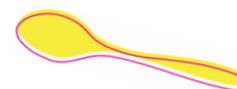


VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	TOUSSAINT	LE JOUR DU Végé  Potage BIO au potimarron		Salade Iceberg et dés d'emmental Salade Fantaisie et dés d'emmental (Frisée, chou chinois, chicorée rouge)	 Carottes râpées LOCALES  Céleri LOCAL rémoulade	
Plat et garniture au choix		 Boulgour, lentilles et maïs	Sauté de veau sauce marengo (Sauce tomate, oignon, champignon) Carottes rondelles miel orange et flageolets	 Hachis Parmentier BIO	 Limande meunière Epinards à la béchamel BIO et riz créole BIO	
		 Chili sin carne	Colin sauce aigre douce Carottes rondelles miel orange et flageolets	 Boulettes azuki Purée de pommes de terre BIO	 Omelette Epinards à la béchamel BIO et riz créole BIO	
Produit			Mimolette Emmental		 Petit suisse fruité BIO  Petit suisse BIO nature et sucre	
Dessert		 Fruit de saison local Fruit de saison local	 Compote de pommes BIO  Compote pomme fraise BIO	 Fruits de saison Bio  Fruits de saison Bio		
		GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Cotentin Compote de pomme



Menu

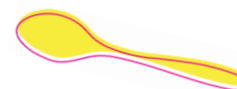


Semaine du 8 au 12 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé				
Entrée	Salade de mâche et dés de mimolette Endives au bleu	Potage BIO aux légumes		ARMISTICE	
Plat et garniture au choix	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles BIO, crème, curry) 	Filet de hoki sauce lombarde Haricots verts BIO	Rôti de veau sauce tomate Tortis LOCALES		Choucroute Légumes choucroute (chou et pommes de terre)
		Cordon bleu Haricots Verts BIO	Tortellinis ricotta spinaci		Choucroute de la mer et Légumes choucroute (chou et pommes de terre)
Produit laitier		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt à la vanille BIO	Bûchette mi-chèvre Coulommiers		Fromage blanc BIO et cassonade Fromage blanc BIO et sucre
Dessert	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir		Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio		Gâteau amandes, poires et marrons
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Bongâteau à la fraise Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Lait Compote de fraise	Croissant Yaourt nature et sucre Jus d'orange		Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison



Menu



Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI

MARDI

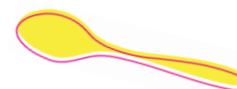
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Entrée		Mâche à la mandarine Champignons au fromage blanc et ciboulette	Salade verte BIO Mélange de crudités (Carottes, céleri, chou blanc)	Soupe au chou (pomme de terre, chou vert)	Salade Anglaise (Laitue Iceberg et cheddar) Carottes râpées LOCALES
Plat et garniture au choix	Sauté de bœuf sauce bourguignonne Pommes rissolées BIO et haricots plats	 Omelette nature BIO Petits pois à la française BIO	Escalope de dinde au jus Chou fleur ciboulette BIO et riz créole BIO	Cuisse de poulet rôti Escalope de dinde au jus Coquillettes LOCALES et fromage râpé	Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre
	Boulettes au pistou Pommes rissolées BIO et haricots plats		Colin pané Chou fleur ciboulette BIO et riz créole BIO	Filet de hoki sauce oseille Coquillettes LOCALES et fromage râpé	Brandade de poisson gratinée
Produit laitier	Tomme blanche Carré de l'Est		Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre		Fromage blanc BIO et miel Fromage blanc BIO et sucre
Dessert	Flan à la vanille BIO Crème dessert au chocolat BIO	Tarte pomme abricot Tarte Normande		Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fourrandise aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Compote de pomme	Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Jus d'orange	Barre bretonne Lait Fruit de saison

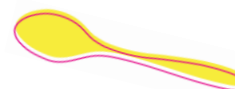


Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé				
Entrée		Laitue Iceberg Salade de mâche		Velouté d'Automne <i>(oignon, croûtons et emmental)</i>	Salade verte BIO et soja Carottes râpées LOCALES
Plat et garniture au choix	Riz BIO à l'andalouse	Escalope de poulet sauce chasseur Epinards BIO et pommes de terre BIO	Rôti de bœuf sauce grand-mère <i>(Oignon, curry, crème, julienne de légumes)</i> Boulgour BIO et blettes au gratin	Cassoulet Haricots blancs à la tomate	Pavé de colin gratiné au fromage Haricots beurre
	Boulgour façon hindou	Pépites de colin et citron Epinards BIO et pommes de terre BIO	Pavé fromager Boulgour BIO et blettes au gratin	Pavé de merlu sauce rougail Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier	Gouda BIO Emmenthal BIO	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et sauce fraise	Carré de l'Est BIO Tomme BIO		
Dessert	Glace		Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Moelleux aux poires
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison	Biscotte et beurre Lait Compote de pomme poire	Baguette camembert Jus de pomme



Menu



Semaine du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Salade de mâche et maïs Endives aux pommes	LE JOUR DU Végé Potage de tomate BIO	Salade coleslaw LOCALE <i>(Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise)</i> Champignons émincés au fromage blanc
Plat et garniture au choix	Saucisse de Toulouse BIO Lentilles et carottes	Sauté de bœuf aux aïelles Jardinière de légumes aneth et citron et semoule	Hachis Parmentier BIO	Tortellinis BIO pomodoro mozzarella sauce curry	Limande meunière Riz et fondue de poireaux
	Fricassée de colin aux fruits de mer Lentilles et carottes	Croc veggie tomate Jardinière de légumes aneth et citron et semoule	Colin mariné au thym Purée de pommes de terre BIO	Raviolis de légumes	Omelette Riz et fondue de poireaux
Produit laitier	Brie BIO Carré de l'Est BIO	Tomme Edam		 Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	
Dessert	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruits de saison Bio Fruits de saison Bio	Compote de poire Compote pomme fraise	
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Croissant Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Lait Fruit de saison	Baguette Cotentin Compote de pomme