

Semaine du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée			Endives aux pommes Salade de mâche et maïs	<b>LE JOUR DU Végé</b> Potage de tomate BIO	Salade coleslaw LOCAL <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 et emmental râpé	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		Omelette Riz et fondue de poireaux
Produit laitier	Brie BIO Carré de l'Est BIO	Edam Tomme		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	
Dessert	Beignet au chocolat	Fruits de saison LOCAL	Fruits de saison BIO	Compote pomme fraise Compote de poire	
	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	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

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée				
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien						<i>Recette préparée sur la cuisine</i>



Semaine du 6 au 10 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Entrée	Salade verte BIO et dés de brebis, vinaigrette nature  Salade de mâche à la mandarine et dés de brebis, vinaigrette orange		Céleri rémoulade  Pomelo rose et sucre	Potage Dubarry BIO <i>(potage au chou fleur)</i>	Salade coleslaw LOCALE <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>  Chou rouge LOCAL, sauce passion <i>(huile, moutarde, purée de fruits passion)</i>
Plat et garniture au choix	Colin pané et citron Légumes aux parfums de la montagne <i>(chou vert, carotte, ail, thym, moutarde à l'ancienne, oignons)</i> <b>&amp; semoule</b>	  Boulgour, lentilles et maïs OU Gratin campagnard	Boulettes d'agneau à l'ancienne <i>(champignons, ail, carottes, oignons, poireaux)</i>  <b>Riz pilaf BIO</b> & épinards BIO à la crème	Pot au feu <i>(bœuf braisé, carottes, poireaux, navets, pommes de terre)</i>	Poulet rôti <b>Coquillettes</b> (pâtes LOCALES) & fromage râpé Haricots beurre persillés
	Omelette BIO Légumes aux parfums de la montagne <i>(chou vert, carotte, ail, thym, moutarde à l'ancienne, oignons)</i> <b>&amp; semoule</b>		Filet de hoki au curry  <b>Riz pilaf BIO</b> & épinards BIO à la crème	Fricassée de colin sauce Waterzoï (julienne de légumes, oignons, poireaux, ail, crème) et légumes pot au feu (carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Raviolis aux légumes
Produit laitier	Brie BIO  Carré de l'Est BIO	Tomme  Edam			Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt aromatisé BIO
Dessert		Orange BIO  Kiwi BIO	Fruit BIO  Fruit BIO	Riz au lait  Semoule au lait	
	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Baguette Fromage fondu Président Fruit de saison	Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Compote de pommes	Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Grillé normand au cacao Lait Fruit de saison



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine

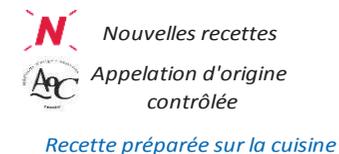


Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 13 au 17 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU  Végé		Joyeux Noël	
Entrée			Potage Choisy (pomme de terre, épinard, crème, oignon)	APPERITIF (jus d'orange/grenadine) Salade de mâche & toast chèvre miel, vinaigrette nature	Carottes râpées BIO, vinaigrette au persil  Chou blanc BIO vinaigrette
Plat et garniture au choix	Boulettes de veau au jus  Petits pois BIO à la paysanne (échalote, carotte, champignon)	Croq veggie au fromage Printanière de légumes BIO (pommes de terre, carottes, haricots verts) à la ciboulette	Rôti de bœuf aux oignons Tortis (pâtes LOCALES) & fromage râpé	Sauté de chapon sauce forestière (oignons, champignons, crème) OU Pommes Dauphines et ketchup & haricots verts BIO aux marrons	Brandade de poisson
	Filet de limande meunière Petits pois BIO à la paysanne (échalote, carotte, champignon)	Pavé du fromager Printanière de légumes BIO (pommes de terre, carottes, ha ricots verts) à la ciboulette	Pavé de colin mariné au thym et au citron Tortis (pâtes LOCALES) & fromage râpé	Pavé de merlu sauce safranée (épices paëlla safran, crème, oignons) Pommes Dauphines et ketchup & haricots verts BIO aux marrons	Lasagnes à la bolognaise
Produit laitier	Camembert BIO à la coupe  Brie BIO à la coupe	Saint Paulin BIO  Edam BIO	Yaourt nature LOCAL et sucre  Yaourt aromatisé LOCAL	Bûche de Noël "maison"	
Dessert	Fruit BIO  Fruit BIO	Compote de pommes BIO  Compote pomme abricot BIO		Clémentine Chocolat de Noël	Flan nappé au caramel  Flan vanille
	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Gaufre Lait Fruit de saison	Croissant Grenadine Compote pomme poire	Galettes Saint Michel Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette et confiture de fraises Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison





Semaine du 20 au 24 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

LE JOUR DU **Vege**



Entrée	Salade verte BIO, sauce passion Salade de mâche et croûtons, sauce passion			Chou rouge LOCAL et maïs, vinaigrette nature Céleri LOCAL, sauce enrobante à l'échalote	
	Saucisse de volaille Lentilles BIO &  carottes BIO braisées	Emincé de veau sauce crétoise (oignons, ail, raisins secs, jus de raisin) Choux de Bruxelles & macaronis (pâtes LOCALES) & fromage râpé	Blé végétarien houmous (oignons, ail, tomates, épice colombo, pois chiches, julienne de carottes, céleri, poireaux) OU Boulettes végétariennes azuki Blé et julienne de légumes et jus (carotte, céleri, poireau)	Sauté de dinde sauce pain d'épices Pommes smile OU Cubes de saumon sauce crème Pommes smile	Filet de limande meunière Haricots verts BIO à l'ail et riz BIO
Plat et garniture au choix	Pavé de colin gratiné au fromage Lentilles BIO &  carottes BIO braisées	Calamars à la romaine Choux de Bruxelles & macaronis (pâtes LOCALES) & fromage râpé		Escalope de blé et kechup Haricots verts BIO à l'ail et riz BIO	
	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Tomme noire à la coupe Mimolette à la coupe	Carré de l'est BIO Brie BIO		
Produit laitier					
Dessert		Fruit BIO Fruit BIO	Fruit BIO Fruit BIO	Chou Vanille, sauce chocolat et Chantilly Moëlleux au chocolat & Chantilly	Glace petit pot vanille chocolat Glace petit pot vanille fraise
	<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>
Pain d'épices Lait Fruit de saison		Baguette et beurre Petit suisse aux fruits Jus d'ananas		Pain au chocolat lait Compote de pomme pêche	
Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange		Baguette et tablette de chocolat au lait Fromage blanc et sucre Fruit de saison			

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette préparée sur la cuisine

- Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 27 au 31 Décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>					
Entrée		<b>LE JOUR DU Végé</b>	Chou blanc BIO, vinaigrette à la ciboulette  Chou rouge râpé BIO, vinaigrette à la ciboulette	Potage aux champignons BIO  & fromage râpé	Endives et dés d'emmental, vinaigrette nature  Salade asiatique et dés de mimolette <i>(Chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>
Plat et garniture au choix	Sauté de bœuf au caramel  Riz pilaf BIO	Omelette BIO et sauce tomate  Petits pois à la lyonnaise	Pavé de merlu à l'aneth  <i>Coquillettes (pâtes LOCALES)</i>	Merguez  Purée de pommes de terre	Emincé de poulet sauce chasseur <i>(champignons, tomates, oignons, estragon)</i>  Chou fleur BIO persillé
	Fricassée de colin aux fruits de mer  Riz pilaf BIO		Pavé fromager  <i>Coquillettes (pâtes LOCALES)</i>	Filet de hoki beurre citron  Purée de pommes de terre	Colin mariné à la brésilienne (concentré de tomate, oignon, citron vert)  Chou fleur BIO persillé
Produit laitier	Fraidou  Petit moulé nature	Camembert BIO à la coupe  Tomme BIO à la coupe	Milk shake au cacao  Milk shake pomme banane		
Dessert	Fruit BIO  Fruit BIO	Fruit BIO  Fruit BIO		Fruit de saison LOCAL  Fruit de saison LOCAL	Gâteau au chocolat
	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Compote de pommes	Paillolines Petit suisse sucré Jus de raisins	Croissant Lait Fruit de saison	Baguette et camembert Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit de saison



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée