

## LE JOUR DU Végé

	Lundi 06 janvier 2020	Mardi 07 janvier 2020	Mercredi 08 janvier 2020	Jeudi 09 janvier 2020	Vendredi 10 janvier 2020
Entrée au choix *	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Vinaigrette à la ciboulette Salade verte BIO locale et vinaigrette ciboulette Salade Coleslaw BIO locale			
Plat au choix et Garniture	Semoule méli mélo du potager	Steak de veau au jus Epinards BIO béchamel et pommes de terre Omelette Epinards BIO béchamel et pommes de terre	Escalope de dinde sauce crème Riz BIO Filet de saumon sauce crème Riz BIO	Pennes à la bolognaise Pennes au thon	Filet de limande meunière Cordon bleu Légumes pot au feu Cordon bleu Légumes pot au feu
Fromage/laitage au choix *			Douceur lactée à la mangue DESSERT LACTÉ	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse sucré BIO	Edam BIO Gouda BIO
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Petit beurre BIO	GALETTE DES ROIS	Fruit de saison BIO local Fruit de saison BIO local
Goûter **	Baguette Carré de l'Est Compote pomme fraise	Sablé de Retz Sirop de grenadine Fruit de saison	Madeleine BIO Yaourt sucré Fruit de saison	Baguette et beurre Lait nature Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse nature et sucre Jus de pommes



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 13 janvier 2020	Mardi 14 janvier 2020	Mercredi 15 janvier 2020	Jeudi 16 janvier 2020	Vendredi 17 janvier 2020
Entrée au choix *	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Potage de potiron BIO « façon maison » et emmental râpé</p>		<p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette « façon maison »</p> <p>Mâche et betteraves vinaigrette raspberry (huile de colza, vinaigre de framboise et vinaigre de xérès)</p>	<p>Vinaigrette persil</p> <p>Endives BIO locale et noix vinaigrette caramel</p> <p>Laitue iceberg BIO locale sauce mangue</p>	
Plat au choix et Garniture	<p>Nugget's de blé Courgettes et pommes campagnardes</p> <p>Escalope de blé panée Courgettes et pommes campagnardes</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Semoule BIO au jus et ratatouille</p> <p>Médaillon de merlu sauce quatre épices*</p> <p>Semoule BIO au jus et ratatouille</p>	<p>Sauté de bœuf sauce Bercy</p> <p>Chou fleur et pommes vapeur BIO</p> <p>Boulettes de soja sauce fromage blanc curry</p> <p>Chou fleur et pommes vapeur BIO</p>	<p>Hachi Parmentier</p> <p>Brandade de morue</p>	<p>Galette italienne*</p> <p>Haricots beurre et riz au jus</p> <p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Haricots beurre et riz au jus</p>
Fromage/laitage au choix *		<p>Montboisier</p> <p>Saint nectaire</p>		<p><b>DESSERT LACTÉ</b></p>	<p>Fournols</p> <p>Tomme noire</p>
Dessert au choix *	<p>Fruit de saison BIO local</p> <p>Fruit de saison BIO local</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake poires et pépites de chocolat</p> <p>« façon maison » et crème anglaise</p>	<p>Ile flottante et sauce caramel</p> <p>Ile flottante et coco râpée</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Goûter **	<p>Baguette</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Petit beurre BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Jus de raisin</p>



elior



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 20 janvier 2020	Mardi 21 janvier 2020	Mercredi 22 janvier 2020	Jeudi 23 janvier 2020	Vendredi 24 janvier 2020
<b>Entrée au choix *</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b> 	<b>Salade de coquillettes brunoise et yaourt « façon maison »</b> Taboulé	<b>Potage paysan BIO</b> « façon maison » et emmental râpé		
<b>Plat au choix et Garniture</b>	 <b>Boulogour BIO tandoori</b>	 <b>Poulet rôti au jus Poiso</b> (poêlée de légumes saveur indienne) <b>Croq fromage Poiso</b> (poêlée de légumes saveur indienne)	 <b>Filet de hoki sauce citron Polenta</b>	 <b>Emincé de volaille BIO sauce citron</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Boulettes au pistou</b> <b>Printanière de légumes</b>	 <b>Rôti de bœuf sauce olives</b> <b>Tian de légumes</b> (courgettes, tomates et pommes de terre) <b>Stick végétarien sauce échalote</b> <b>Tian de légumes</b> (courgettes, tomates et pommes de terre)
<b>Fromage/laitage au choix *</b>		<b>Yaourt à la fraise BIO local</b> <b>Yaourt nature sucré BIO local</b>		<b>Brie Carré de l'est</b>	<b>Petit suisse sucré BIO</b> <b>Petit suisse aux fruits BIO</b>
<b>Dessert au choix *</b>	<b>Abricots au sirop</b> Pêches au sirop		<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Petit pot vanille chocolat</b> <b>Cône vanille chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO local</b> <b>Fruit de saison BIO local</b>
<b>Goûter **</b>	<i>Pain au lait</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Baguette</i> <i>Camembert</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Baguette et beurre</i> <i>Petit suisse fruité</i> <i>jus d'ananas</i>	<i>Baguette et confiture de fraises</i> <i>Sirop de grenadine</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Cake aux fruits</i> <i>Lait nature</i> <i>Jus d'orange</i>



elior ©



**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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs**



	Lundi 27 janvier 2020	Mardi 28 janvier 2020	Mercredi 29 janvier 2020	Jeudi 30 janvier 2020	Vendredi 31 janvier 2020
Entrée au choix *	<b>Potage poireaux et pommes de terre BIO</b> « façon maison » et emmental râpé 		<b>Salade anglaise au cheddar « façon maison »</b> (Iceberg, cheddar, croûtons, vinaigrette) <b>Coleslaw BIO locale</b> 	<b>Nems au poulet et salade verte BIO et sauce nioc man</b> <b>Nems aux légumes et salade verte BIO et sauce nioc man</b> 	
Plat au choix et Garniture	<b>Boulettes azuki</b> <b>Petits pois carottes au jus</b> <b>Boulettes pois chiche et menthe fraîche</b> <b>Petits pois carottes au jus</b>	<b>Saucisse de Montbéliard</b> <b>Lentilles BIO</b>  <b>Galette à l'espagnole*</b> <b>Lentilles BIO</b> 	<b>Poisson crumble pain épicés Aloo gobi</b> (chou-fleur, oignons et pommes de terre) <b>Jambon de poulet Aloo gobi</b> (chou-fleur, oignons et pommes de terre)	<b>Sauté de bœuf sauce caramel</b> <b>Poêlée asiatique BIO</b>  <b>Filet de poisson gratiné au fromage Poêlée asiatique BIO</b> 	<b>Paella de poisson</b>
Fromage/laitage au choix *		<b>Coulommiers</b> Camembert	<b>DESSERT LACTÉ</b> <b>Milk Shake à la fraise</b>		<b>Saint Nectaire AOC</b> Saint Paulin
Dessert au choix *	<b>Fruit de saison BIO local</b> <b>Fruit de saison BIO local</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Sablé de Retz BIO</b> 	<b>Moelleux Yuzu et crème anglaise</b> 	<b>Cocktail de fruit au sirop</b> <b>Poires au sirop</b>
Goûter **	Baguette et confiture de prunes Petit suisse sucré Jus de pommes	Baguette Fromage fondu Compote de pêches	Petit louis coco Yaourt sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Baguette et beurre Sirop de grenadine Fruit de saison



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 03 février 2020	Mardi 04 février 2020	Mercredi 05 février 2020	Jeudi 06 février 2020	Vendredi 07 février 2020
<b>Entrée au choix *</b>	Potage poireaux et pommes de terre BIO « façon maison » et emmental râpé		Pizza au fromage	Vinaigrette à la ciboulette Salade de mâche vinaigrette Champignons à la crème ciboulette « façon maison »	<b>CHANDELEUR</b> Crêpe jambon fromage Crêpe fromage*
<b>Plat au choix et Garniture</b>	LE JOUR DU Végé Gratin campagnard Végé	Omelette Gratin de piperade Colin meunière Gratin de piperade	Rôti de veau sauce forestière Haricots beurre Boulettes de soja basilic Haricots beurre	Steak de bœuf sauce orientale Poêlée de légumes Pané mozza sauce fraîcheur Poêlée de légumes	Escalope de dinde sauce Purée de légumes/pommes de terre BIO Pavé Colin sauce fromagère Purée de légumes/pommes de terre BIO et emmental râpé
<b>Fromage/laitage au choix *</b>		Brie BIO Mimolette BIO		Yaourt nature BIO local et sucre Yaourt aromatisé BIO local	
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison BIO local Fruit de saison BIO local	Compote pomme fraise BIO Compote de poires BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Crêpe au chocolat Crêpe aux pommes
<b>Goûter **</b>	Baguette Carré de l'est Compote pomme banane	Petit beurre BIO Sirop de grenadine Fruit de saison	Brioche Petit suisse nature et sucre Jus de raisin	Baguette et beurre Lait nature Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricots Yaourt sucré Fruit de saison



**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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs**

## LE JOUR DU Végé

	Lundi 10 février 2020	Mardi 11 février 2020	Mercredi 12 février 2020	Jeudi 13 février 2020	Vendredi 14 février 2020
Entrée au choix *	 <b>Potage Potimarron BIO</b> « façon maison » et emmental râpé 	<i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i> <b>Carottes râpées BIO locales</b> vinaigrette et des de mimolette <b>Salade Coleslaw BIO locale</b> et dés de mimolette	<b>Sardine et beurre</b> <b>Œuf dur mayonnaise</b>		<b>Roulé au fromage</b>
Plat au choix et Garniture	<b>Boulettes de soja sauce</b> <b>fromage blanc curry 70</b> <b>Riz camarguais sauce</b> <b>tomate BIO</b> <b>Riz à l'indienne</b> (tomates, ail, poivrons mélange tandori, petit pois)	<b>Merguez</b> <b>Semoule BIO au jus</b> <b>Semoule cantonnais</b> (oignons, haricots rouge, champignons, petits pois, julienne) <b>Semoule BIO au jus</b>	<b>Filet de lieu noir sauce</b> <b>Nantua</b> <b>Gratin de boulgour et</b> <b>courgettes cheesy</b> <b>Pavé du fromager</b> <b>Gratin de boulgour et</b> <b>courgettes cheesy</b>	 <b>Emincé de bœuf à</b> <b>l'orientale</b> <b>Emincé de poireaux BIO</b> <b>Galette italienne</b> <b>Emincé de poireaux BIO</b>	<b>Jambon de dinde</b> <b>Haricots verts BIO</b> <b>Filet de poisson mariné au</b> <b>thym</b> <b>Haricots verts BIO</b>
Fromage/ laitage au choix *		 	  <b>Yaourt aromatisé BIO local</b> <b>Yaourt sucré BIO local</b>	 <b>Pont l'évêque AOC</b> <b>Buchette mi chèvre</b>	
Dessert au choix *	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Ananas au sirop</b> <b>Abricots au sirop</b>	 <b>Yaourt aromatisé BIO local</b> <b>Yaourt sucré BIO local</b>	<b>Gaufre fantasia</b> <b>Gaufre pâtisseries</b>	<b>Fruit de saison BIO local</b> <b>Fruit de saison BIO local</b>
Goûter **	<i>Baguette et beurre</i> <i>Petit suisse nature et sucre</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc nature et</i> <i>sucre</i> <i>Fruit de saison LOCALE</i>	<i>Baguette</i> <i>Cotentin nature</i> <i>Compote pomme cassis</i>	<i>Baguette et</i> <i>barres de chocolat</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Croissant</i> <i>Lait</i> <i>Fruit de saison</i>



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs**

## LE JOUR DU Végé

	Lundi 17 février 2020	Mardi 18 février 2020	Mercredi 19 février 2020	Jeudi 20 février 2020	Vendredi 21 février 2020
Entrée au choix *		Potage cultivateur BIO « façon maison » et emmental râpé	Vinaigrette persil Céleri BIO local au fromage blanc et citron « façon maison » Endives BIO locale vinaigrette	Taboulé « façon maison » Salade piémontaise	Vinaigrette à la ciboulette Chou rouge BIO local vinaigrette Laitue iceberg BIO locale
Plat au choix et Garniture	Omelette Chou fleur béchamel et pommes de terre BIO LOCALE	Sauté de bœuf sauce mironton Flageolets BIO Escalope de blé panée Flageolets BIO	Choucroute de la mer	Rôti de dinde au jus Carottes BIO saveur du soleil Boulettes azuki Carottes BIO saveur du soleil	Filet de saumon sauce citron Petits pois au jus BIO Pot au feu Petits pois au jus BIO
Fromage/laitage au choix *	Saint Paulin BIO Edam BIO		DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote de pommes et spéculoos		
Dessert au choix *	Mousse au chocolat Crème dessert au caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO local Fruit de saison BIO local	Cake aux pommes BIO « façon maison » et crème anglaise
Goûter **	Baguette et beurre Sirop de grenadine Fruit de saison	Gaufre au chocolat Petit suisse fruité Jus de pommes	Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison	Petit beurre BIO Lait nature Compote pomme cassis	Baguette Camembert Fruit de saison



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 24 février 2020	Mardi 25 février 2020	Mercredi 26 février 2020	Jeudi 27 février 2020	Vendredi 28 février 2020
Entrée au choix *	<b>Œuf dur BIO</b> mayonnaise	<b>Pomelo BIO</b> et sucre et des emmental <b>Salade Coleslaw BIO</b> locale et dés emmental			<b>Potage Longchamp</b> « Façon maison »
Plat au choix et Garniture	<b>LE JOUR DU Végé</b>  <b>Galette espagnole</b> <b>Gratin de courgettes</b> « façon maison » et emmental râpé	<b>Boulettes de bœuf sauce dijonnaise</b> <b>Poiso</b> (poêlée de légumes saveur indienne) <b>Cube de hoki pané et citron</b> <b>Poiso</b> (poêlée de légumes saveur indienne)	 <b>Filet de cabillaud sauce oseille</b> <b>Légumes aïoli</b> <b>Gigot d'agneau au jus</b> <b>Légumes aïoli</b>	 <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Purée de haricots verts BIO</b> <b>Bouchées orientales sauce fromage blanc curry</b> <b>Purée de haricots verts BIO</b>	<b>Limande meunière</b> <b>Emincé de poireaux et pommes de terre BIO</b> <b>LOCALE béchamel</b> 
Fromage/laitage au choix *			<b>Pont l'évêque</b> 	<b>Tome blanche</b> <b>Tomme noire</b>	
Dessert au choix *	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Cake surprise</b> « façon maison »	<b>Fruit de saison BIO local</b> <b>Fruit de saison BIO local</b>	<b>Petit pot vanille fraise</b> <b>Cône vanille fraise</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>
Goûter **	<i>Brioche</i> <i>Lait</i> <i>Compote de pêches</i>	<i>Baguette et beurre</i> <i>Sirap de grenadine</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Baguette et confiture de fraises</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>jus de raisin</i>	<i>Baguette</i> <i>Coulommiers</i> <i>Fruit de saison LOCALE</i>	<i>Cake aux fruits</i> <i>Yaourt Velouté nature et sucre</i> <i>Jus d'ananas</i>



elior



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 maternels et à l'accueil des centres de loisirs