



## LE JOUR DU Végé

|                                    | Lundi<br>02 mars 2020  | Mardi<br>03 mars 2020   | Mercredi<br>04 mars 2020  | Jeudi<br>05 mars 2020  | Vendredi<br>06 mars 2020  |
|------------------------------------|--|---|---|--|---|
| <b>Entrée au choix *</b>           | Vinaigrette à la ciboulette<br>Céleri BIO local vinaigrette<br>Carottes râpées BIO locales vinaigrette |   | Taboulé BIO<br>« façon maison »<br>Salade de blé BIO à l'orientale<br>« façon maison »                                      |  | Terrine de légumes<br>Terrine de poisson blanc  |
| <b>Plat au choix et Garniture</b>  | Coquillettes méli mélo potager (oignons, tomate, fenouil, petits pois) et emmental râpée               | Poulet rôti au jus<br>Petits pois BIO carottes au jus<br>Escalope de blé panée<br>Petits pois BIO carottes au jus | Pavé mariné au thym<br>Gratin de chou fleur et emmental râpée<br>Jambon de poulet<br>Gratin de chou fleur et emmental râpée | Cube de saumon sauce oseille<br>Pommes vapeur BIO                        | Steak haché sauce estragon sauce méditerranéenne<br>Haricots verts BIO<br>Stick végétarien épicés sauce méditerranéenne<br>Haricots verts BIO |
| <b>Fromage/ laitage au choix *</b> |  | Bûchette mi- chèvre Coulommiers   |   | Fromy Cotentin   | Petit suisse aux fruits BIO<br>Petit suisse nature sucré BIO  |
| <b>Dessert au choix *</b>          | Crêpe sucrée<br>Crêpe au chocolat  | Pêches au sirop<br>Ananas au sirop  | Fruit de saison BIO LOCAL<br>Fruit de saison BIO LOCAL  | Fruit de saison BIO LOCAL<br>Fruit de saison BIO LOCAL                   |   |
| <b>Goûter **</b>                   | Baguette<br>Beurre<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison  | Petit beurre<br>Petit suisse aux fruits<br>Fruit de saison  | Baguette<br>Croqlait<br>Compote pomme-abricot   | Pain de mie et confiture de fraises<br>Yaourt aromatisé<br>Jus de pommes | Croissant<br>Lait nature<br>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



Viande Bovine Française



|                                   | Lundi<br>09 mars 2020   | Mardi<br>10 mars 2020   | Mercredi<br>11 mars 2020  | Jeudi<br>12 mars 2020   | Vendredi<br>13 mars 2020   |
|-----------------------------------|---|---|---|---|--|
| <b>Entrée au choix *</b>          | Vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>   |   | Vinaigrette persil  | Crêpe fromage<br>Crêpe aux champignons<br>  | Potage de légumes BIO « façon maison » et emmental râpé<br>  |
| <b>Plat au choix et Garniture</b> | Salade coleslaw vinaigrette<br>Chou blanc BIO LOCAL râpé vinaigrette                                      |   | Salade Harmonie (scarole, chou rouge, maïs)<br>Salade hollandaise                                 | Palette de porc au jus<br>Semoule aux petits légumes BIO<br>et jus de légumes<br>Boulettes azuki<br>Semoule aux petits légumes BIO<br>et jus de légumes | Cube de hoki pané et citron<br>Pommes campagnardes<br>Escalope de poulet au jus<br>Pommes campagnardes |
| <b>Fromage/laitage au choix *</b> | Croq veggie fromage<br>Purée de pommes de terre BIO<br>Croq veggie tomate<br>Purée de pommes de terre BIO | Sauté de bœuf sauce orientale<br>Lentilles à la paysanne<br>Omelette<br>Lentilles à la paysanne | Pavé de poisson mariné citron<br>Blé BIO et ratatouille<br>Chicken Wing<br>Blé BIO et ratatouille |   |  |
| <b>Dessert au choix *</b>         | Yaourt nature et sucre<br>Yaourt aromatisé  | Mimolette Bleu  | Moelleux aux marrons « façon maison » et crème anglaise   | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO  | Fruit de saison BIO LOCAL<br>Fruit de saison BIO LOCAL   |
| <b>Goûter **</b>                  | Baguette et beurre<br>Lait nature<br>Fruit de saison  | Gaufre pâtissière<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus de raisin                                    | Madeleine longue<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison   | Baguette<br>Camembert<br>Sirop de grenadine   | Pain au lait<br>Petit suisse aux fruits<br>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



Viande Bovine Française

|                            | Lundi<br>16 mars 2020   | Mardi<br>17 mars 2020  | Mercredi<br>18 mars 2020   | Jeudi<br>19 mars 2020   | Vendredi<br>20 mars 2020   |
|----------------------------|---|--|--|---|--|
| Entrée au choix *          |  | Vinaigrette à la ciboulette<br><b>Salade verte BIO LOCAL et dés de brebis</b> (scarole, frisée, trévisse)<br>Salade iceberg BIO LOCAL et dés de brebis       |   | <b>Taboulé et mimolette</b>   | <b>Endives vinaigrette et emmental cube</b>  |
| Plat au choix et Garniture | <b>Tortellini verdi frommaggio sauce à l'ail</b>                                  | <br><b>Steak de colin à la bordelaise</b><br><b>Purée de pomme de terre</b> | <br><b>Omelette</b><br><b>Epinards et pommes de terre BIO locale</b><br><b>Œuf dur</b><br><b>Epinards et pommes de terre BIO locale</b> | <br><b>Saucisse Belge</b><br><b>Chou de Bruxelles saveur jardin</b><br><b>Flageolets au jus</b><br><b>Boule de soja tomate basilic</b><br><b>Chou de Bruxelles saveur jardin</b><br><b>Flageolets au jus</b> | <br><b>Moule marinières</b><br><b>Frites</b><br><b>Steak haché</b><br><b>Frites</b> |
| Fromage/laitage au choix * | <b>Petit suisse aux fruits BIO</b><br><b>Petit suisse nature sucré BIO</b>        | <br><b>Emmental BIO</b><br><b>Saint Paulin BIO</b>                          | <br><b>Emmental BIO</b><br><b>Saint Paulin BIO</b>  | <br><br>                               |  |
| Dessert au choix *         | <b>Fruit de saison BIO</b><br><b>Fruit de saison BIO</b>                          | <b>Compote de pommes</b><br><b>Compote pomme abricot</b>   | <br><b>Fruit de saison BIO LOCAL</b><br><b>Fruit de saison BIO LOCAL</b>  | <b>Fruit BIO</b>  | <b>Gaufre liégeoise</b>  |
| Goûter **                  | Baguette<br>Coulommiers<br>Compote pomme-fraise                                   | Bongâteau fraise<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison  | Pain au chocolat<br>Lait fraise<br>Fruit de saison   | Sablé de Retz<br>Petit suisse aux fruits<br>Fruit de saison   | Baguette et beurre<br>Petit suisse sucré<br>Sirop de grenadine   |



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<br>23 mars 2020                                  | Mardi<br>24 mars 2020   | Mercredi<br>25 mars 2020  | Jeudi<br>26 mars 2020   | Vendredi<br>27 mars 2020  |
|------------------------------------|--|---|---|---|---|
| <b>Entrée au choix *</b>           | <b>LE JOUR DU Végé</b>                                 |   | Vinaigrette moutarde à l'ancienne<br><br>Salade verte et croûtons<br>Salade verte et dés de brebis                    |   | Vinaigrette persil<br><br>Salade Coleslaw BIO LOCALE<br>Carottes râpées BIO LOCALE vinaigrette                    |
| <b>Plat au choix et Garniture</b>  | Boullgour BIO à la cantonaise                          | Pot au feu<br>Légumes pot au feu<br>Pavé poisson mariné au thym<br>Légumes pot au feu | Sauté de bœuf sauce échalotes<br>Blé BIO et pèle mêle provençal<br>Pavé du fromager<br>Blé BIO et pèle mêle provençal | Paupiette de veau au jus<br>Riz créole<br>Courgettes<br>Galette espagnole<br>Riz créole<br>Courgettes | Calamars à la romaine<br>Tortis BIO et emmental râpée<br>Hamburger de veau au jus<br>Tortis BIO et emmental râpée |
| <b>Fromage/ laitage au choix *</b> | Saint Nectaire Montboisier                             | Yaourt aromatisé<br>Yaourt sucré  |   | Petit suisse fruité BIO<br>Petit suisse nature BIO et sucre   |   |
| <b>Dessert au choix *</b>          | Petit pot chocolat<br>Glace cône vanille               | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO  | Gâteau de pommes framboise « façon maison » et crème anglaise   | Fruit de saison BIO local<br>Fruit de saison BIO local  | Chou à la vanille et sauce chocolat   |
| <b>Goûter **</b>                   | Pain d'épices<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison | Baguette et beurre<br>Lait nature<br>Fruit de saison                                  | Pompon cacao<br>Petit suisse aux fruits<br>Jus d'orange   | Brioche<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison  | Baguette<br>Carré de l'Est<br>Compote 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 de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



|                            | Lundi<br>30 mars 2020  | Mardi<br>31 mars 2020  | Mercredi<br>01 Avril 2020                                      | Jeudi<br>02 Avril 2020  | Vendredi<br>03 Avril 2020  |
|----------------------------|--|--|--|---|--|
| Entrée au choix *          | Vinaigrette à la ciboulette<br><br>Salade de mâche et betteraves et emmental<br>Salade hollandaise et emmental |  | Friand au fromage  | Potage légumes « façon maison » et emmental râpée   | Vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Salade verte BIO locale<br>Céleri rémoulade BIO local |
| Plat au choix et Garniture | LE JOUR DU Végé<br>Gratin campagnard   | Hoki pané<br>Petit pois carottes                                       | Cube de colin sauce provençale<br>Carottes rondelles Vichy BIO | Poulet rôti au jus<br>Riz créole BIO Et ratatouille<br>Médailillon de merlu sauce crème dijonnaise<br>Riz créole BIO Et ratatouille | Limande meunière<br>Haricots vert et flageolets  |
| Fromage/laitage au choix * |  | Saint Paulin Mimolette   | Yaourt aromatisé BIO<br>Yaourt sucré BIO                       |   | DESSERT LACTÉ  |
| Dessert au choix *         | Compote de pommes BIO<br>Compote pommes vanille BIO  | Cake à la brisure de Daim « façon maison »                             |  | Fruit de saison BIO LOCAL<br>Fruit de saison BIO LOCAL  | Milk Shake fraise et petit beurre BIO  |
| Goûter **                  | Baguette et beurre<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison  | Pain de mie et confiture de prunes<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus de | Petit beurre<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison          | Croissant<br>Lait nature<br>Fruit de saison   | Baguette<br>Emmental<br>Compote 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 de maternelles et à l'accueil des centres de loisirs



|                            | Lundi<br>06 avril 2020   | Mardi<br>07 avril 2020                           | Mercredi<br>08 avril 2020   | Jeudi<br>09 avril 2020  | Vendredi<br>10 avril 2020   |
|----------------------------|--|--|---|---|---|
| Entrée au choix *          |  | Rillettes de sardine<br>Thon mayonnaise          |   | Salade de lentilles<br>« façon maison » et<br>mimolette<br>Salade de riz niçois<br>« façon maison » et<br>mimolette | Vinaigrette persil<br>Carottes râpées BIO locales<br>à la méridionale<br>« façon maison »<br>Iceberg BIO LOCALE et<br>mimolette                           |
| Plat au choix et Garniture | Couscous façon végétarien  | Pizza fromage<br>Salade verte BIO LOCALE         | Rôti de bœuf sauce diable<br>Farfalles BIO<br>Boulettes pistou<br>Farfalles BIO | Cordon bleu<br>Petits pois carottes et jus<br>Croq veggie fromage<br>Petits pois carottes et jus                    | Pavé de poisson mariné<br>provençal<br>Printanière de légumes<br>aux saveurs du midi<br>Jambon de poulet<br>Printanière de légumes<br>aux saveurs du midi |
| Fromage/laitage au choix * | Emmental BIO<br>Gouda BIO  |  | Petit suisse fruité BIO<br>Petit suisse nature et sucre<br>BIO                  |   | DESSERT LACTÉ<br>Fromage blanc,<br>Compote pomme-banane et<br>spéculoos   |
| Dessert au choix *         | Ile flottante  | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO       | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO                                      | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO  |   |
| Goûter **                  | Baguette et pâte à tartiner<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison | Madeleine<br>Petit suisse sucré<br>Jus de pommes | Baguette<br>Edam<br>Compote pomme-ananas  | Pain au chocolat<br>Lait nature<br>Fruit de saison  | Fourrandise abricot<br>Petit suisse aux fruits<br>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



Viande Bovine Française



|                            | Lundi<br>13 avril 2020 | Mardi<br>14 avril 2020  | Mercredi<br>15 avril 2020  | Jeudi<br>16 avril 2020   | Vendredi<br>17 avril 2020  |
|----------------------------|------------------------|---|--|--|--|
| Entrée au choix *          |                        | Vinaigrette à la ciboulette<br>Céleri BIO LOCAL à la rémoulade<br>Endive BIO LOCALE vinaigrette |  |  | Vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Radis BIO et beurre<br>Tomate BIO vinaigrette   |
| Plat au choix et Garniture |                        | Médaille de merlu sauce bouillabaisse<br>Riz créole<br>Sauté de dinde au jus<br>Riz créole      | Ravioli de volaille<br>Salade verte<br>Ravioli de saumon<br>Salade verte | Colin pané<br>Blé BIO et julienne de légumes<br>Saucisse de volaille<br>Blé BIO et julienne de légumes | Steak haché de bœuf sauce tomate<br>Epinards et pommes de terre BIO<br>Galette de italienne<br>Epinards et pommes de terre BIO |
| Fromage/laitage au choix * |                        | Yaourt sucré BIO local<br>Yaourt aromatisé BIO local  | Fromage fondu<br>Petit moulé nature                                      | Crème anglaise   |  |
| Dessert au choix *         |                        |   | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO                               | Brownie « façon maison »   | Petit pot vanille<br>Glace cône vanille  |
| Goûter **                  |                        | Barre bretonne<br>Petit suisse aux fruits<br>Fruit de saison                                    | Gouter fourré chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Sirop de grenadine         | Baguette<br>Camembert<br>Compote pomme-cassis  | Brioche<br>Lait nature<br>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



Viande Bovine Française



toiles



Menu  
De printemps

LE JOUR DU Végé

|                            | Lundi<br>20 avril 2020  | Mardi<br>21 avril 2020   | Mercredi<br>22 avril 2020   | Jeudi<br>23 avril 2020  | Vendredi<br>24 avril 2020                                       |
|----------------------------|---|--|---|---|---|
| Entrée au choix *          |   |  |   | Vinaigrette à la ciboulette<br>Concombre vinaigrette et feta<br>Tomates vinaigrette et feta | Betteraves vinaigrette<br>Haricots verts vinaigrette            |
| Plat au choix et Garniture | Nugget's de blé<br>Frites<br>Salade verte vinaigrette persil              | Saucisse de francfort de volaille<br>Gratin de chou-fleur béchamel<br>Filet de colin meunière<br>Gratin de chou-fleur béchamel | Filet de hoki sauce oseille<br>Petits pois BIO au jus<br>Sauté de poulet sauce dijonnaise<br>Petits pois BIO au jus | Rôti d'agneau farci sauce Pascaline<br>Flageolets<br>Limande meunière<br>Flageolets         | Emincé de poulet Bio<br>Pennes<br>Boulettes de pistou<br>Pennes |
| Fromage/laitage au choix * | Camembert<br>Coulommiers  | Yaourt aromatisé BIO<br>Yaourt nature BIO et sucre   | Tomme noire<br>Tome blanche   |   |   |
| Dessert au choix *         | Compote pomme-fraise BIO<br>Compote de pommes BIO                         | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO   | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO  | Gâteau de pâques<br>Œuf en chocolat   | Fruit de saison BIO local<br>Fruit de saison BIO local          |
| Goûter **                  | Baguette et confiture de fraises<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison | Baguette<br>Fromage fondu<br>Compote de poires   | Grand palmier<br>Flan caramel<br>Jus de raisin  | Pain au lait<br>Lait nature<br>Fruit de saison  | Sable de Retz<br>Yaourt nature et sucre<br>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