

Entrée au choix *

Plat au choix et Garniture

Fromage/ laitage au choix *

Dessert au choix *

	Lundi 2 novembre 2020	Mardi 3 novembre 2020	Mercredi 4 novembre 2020	Jeudi 5 novembre 2020	Vendredi 6 novembre 2020
Entrée au choix *				Salade mélangée et dés de brebis Vinaigrette à l'ancienne Carrousel de crudités et dés de brebis Vinaigrette miel et colombo	  Potage au potiron Bio « maison » et emmental râpé
Plat au choix et Garniture	 Riz Bio à l'indienne (Riz, tomates, poivrons, petits pois)	 Poulet rôti Haricots verts Bio Pavé du fromager Haricots verts Bio 	Filet de colin sauce lombarde Torti BIO Jambon de dinde Torti BIO 	 Palette de porc au jus Flageolets Croq veggie tomate Flageolets	 Steak haché de bœuf au jus Chou-fleur bio béchamel et pommes de terre Merlu pané et citron Chou-fleur béchamel et pommes de terre 
Fromage/ laitage au choix *	Fromage fondu Président Petit moulé nature	 Camembert Bio Emmental Bio 	Yaourt nature local Bio sucré Yaourt à la fraise local	   	
Dessert au choix *	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	 Gaufre Fantasia Gaufre pâtissière	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	  Pêches au sirop Abricots au sirop	 Fruit de saison local Fruit de saison local 
PAIN BIO tous les jours 					
Goûter **	Barre bretonne Petit suisse nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et barres de chocolat Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Croissant Yaourt nature sucré Compote de poires	Baguette Confitures de prunes Lait fraise	Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'orange





 Nouveauté  Agriculture biologique  Spécialité du chef  Local  RAV  Label

- * **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 9 novembre 2020	Mardi 10 novembre 2020	Mercredi 11 novembre 2020	Jeudi 12 novembre 2020	Vendredi 13 novembre 2020
Entrée au choix *		Laitue iceberg et dés de brebis Duo de carottes et dés d'emmental		Potage ardennais « façon maison »	Mélange de crudité Bio Chou blanc Bio râpé
Plat au choix et Garniture	Poisson blanc crumble pain d'épices Lentilles et carottes Escalope de blé pané Lentilles et carottes	Emincé de volaille Bio sauce orientale Pommes campagnarde Boulette de pistou Pommes campagnarde	Féié	Omelette Ratatouille et riz bio	Pavé de colin sauce brésilienne Petits pois Bio Saucisse de francfort de volaille Petits pois Bio
Fromage/ laitage au choix *	Yaourt local aux fruits rouges Yaourt nature sucré local Bio			Brie Carré de l'est	
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake aux pommes « maison » et crème anglaise
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	Baguette Fromy Compote de pommes	Petit beurre Petit suisse fruité Fruit de saison		Pain au chocolat Yaourt nature sucré Jus de raisin	Baguette et confitures d'abricots Lait nature Fruit de saison



Nouveauté
 Agriculture biologique
 Spécialité du chef
 Local
 RAV
 Label

- * 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 16 novembre 2020	Mardi 17 novembre 2020	Mercredi 18 novembre 2020	Jeudi 19 novembre 2020	Vendredi 20 novembre 2020
Entrée au choix *	Carottes râpées Bio Maïs et soja Chou chinois et sauce salade mangue	 Sauté de porc sauce milanaise Courgettes Bio et boulgour Limande meunière Courgettes Bio et boulgour	 Potage Dubarry « façon maison »		Chou rouge Bio Vinaigrette Salade chou chou Bio
Plat au choix et Garniture	 Raviolis de tofu Salade verte bio	Tartiflette aux lardons de dinde Gratin campagnard	Jambo poulet Poêlée de légumes et pommes de terre Boulettes de soja et sauce tomate Poêlée de légumes et pommes de terre	Rôti de bœuf sauce oignons Ratatouille et riz Cubes de saumon sauce oseille Ratatouille et riz	
Fromage/ laitage au choix *		Tomme blanche Tomme noire	Fromage Bio blanc Avec confiture de fraise	Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio et sucre	
Dessert au choix *	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote de pomme banane Compote de pomme ananas	Petit beurre Bio	Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake au citron « façon maison » et crème anglaise
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	Rocher coco Yaourt nature sucré Compote pomme cassis	Baguette et confiture de prunes Lait nature Fruit de saison	Croissant Yaourt aromatisé Jus d'Orange	Grand palmier Petit suisse sucré Jus de raisin	Baguette et pâte à tartiner Lait nature Fruit de saison



Nouveauté



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Local



RAV



Label



101019



- * 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

LE JOUR DU Végé



Entrée au choix *
Plat au choix et Garniture
Fromage/ laitage au choix *
Dessert au choix *
Goûter **

Lundi 23 novembre 2020	Mardi 24 novembre 2020	Mercredi 25 novembre 2020	Jeudi 26 novembre 2020	Vendredi 27 novembre 2020
	Potage paysan  « façon maison »	Céleri à la rémoulade Champignons fromage blanc et ciboulette	 <p>Ces recettes sont en cours d'élaboration.</p>	
Gratin campagnard (lentilles, pommes de terre ciboulette, crème)	Boulette d'agneau au jus Farfalles Bio et fromage râpé Filet de colin poêlé Farfalles Bio et fromage râpé 	Steak de bœuf au jus  Purée de pommes de terre BIO Pavé de poisson gratiné au fromage Purée de pommes de terre BIO 		
Gouda BIO  Edam BIO 		Yaourt local à la fraise  Yaourt nature local bio et sucre 		
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Fruit de saison local  Fruit de saison local 			
<i>PAIN BIO tous les jours</i> 				
Barre bretonne Jus d'orange Yaourt nature sucré	Baguette et confiture de fraise Fromage blanc et sucre Compote de pommes	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Baguette Coulommiers Jus de pomme	Grillé normand Yaourt aromatisé Fruit de saison



toile



Nouveauté



Agriculture biologique



Spécialité du chef



Local



RAV

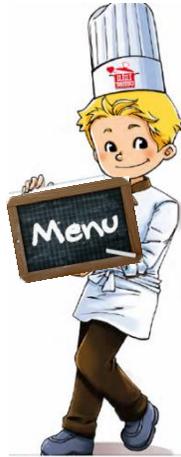


Label

- * 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 30 novembre 2020	Mardi 1er décembre 2020	Mercredi 2 décembre 2020	Jeudi 3 décembre 2020	Vendredi 4 décembre 2020
Entrée au choix *	<p>Betterave et dés d'emmental vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Macédoine mayonnaise</p>	<p>Salade verte Bio et dés de brebis vinaigrette Salade chou chou et vinaigrette</p>			
Plat au choix et Garniture	<p>Croq veggie au fromage Blé Bio à la tomate</p>	<p>Saucisse fumé sauce rougail Haricots verts Bio Pavé de colin napolitain Haricots verts Bio</p>	<p>Rôti de veau au jus Petit pois Bio au jus Pané de blé au fromage et aux épinards Petit pois Bio au jus</p>	<p>Poulet rôti au jus Macaroni Bio Omelette Macaroni Bio</p>	<p>Pizza au fromage Salade verte</p>
Fromage/ laitage au choix *			<p>Tomme noire BIO Saint Paulin Bio</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Coulommiers Bio Camembert Bio</p>
Dessert au choix *	<p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p>	<p>Crêpe au chocolat Crêpe au sucre</p>	<p>Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Banane Bio et sauce chocolat</p>
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	<p>Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Jus de raisin</p>	<p>Baguette et miel Lait chocolaté Fruit de saison</p>	<p>Croissant Yaourt nature sucré Jus d'orange</p>	<p>Madeleine Petit suisse nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Pain d'épices et beurre Lait nature Compote de pêches</p>



toile



Nouveauté
 Agriculture biologique
 Spécialité du chef
 Local
 RAV
 Label

- * 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



Entrée au choix *
Plat au choix et Garniture
Fromage/ laitage au choix *
Dessert au choix *

Lundi 7 décembre 2020	Mardi 8 décembre 2020	Mercredi 9 décembre 2020	Jeudi 10 décembre 2020	Vendredi 11 décembre 2020
	Potage courgettes Bio « façon maison » et emmental râpé 		Chou blanc râpé Bio et mimolette vinaigrette  Radis Bio et beurre 	Œuf dur BIO sauce piccalilli Bâton de surimi mayonnaise 
 Pépinette (pâtes) Flageolets poivrons curry	Filet de cabillaud sauce nantua  Tortis BIO Filet de poulet au jus Tortis BIO 	 Boulettes de bœuf au jus Carottes vichy Bio Boulettes pistou Carottes vichy Bio 	 Sauté de bœuf sauce à l'ancienne Mélange de légumes et brocolis Escalope de blé panée Mélange de légumes et brocolis	 Colin mariné au thym et citron Pommes campagnardes
Carré de l'est Bio  Camembert Bio 		Edam Bio  Brie Bio 		
Pêches au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison local  Fruit de saison local 	Flan au caramel Flan au chocolat	Fourrandise à la fraise Fourrandise abricot	Fruit de saison bio  Fruit de saison bio 
PAIN BIO tous les jours 				
Baguette et barres de chocolat Lait nature Fruit de saison	Gaufrette à la vanille Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme-ananas	Baguette et miel Yaourt nature sucré Fruit de saison	Cake aux fruits Petit suisse fruité Fruit de saison



 Nouveauté  Agriculture biologique  Spécialité du chef  Local  RAV  Label

- * 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 14 décembre 2020	Mardi 15 décembre 2020	Mercredi 16 décembre 2020	Jeudi 17 décembre 2020	Vendredi 18 décembre 2020
Entrée au choix *	Chou fleur vinaigrette Poireaux vinaigrette	Céleri rémoulade « façon maison » Chou rouge vinaigrette	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, ciboulette) Salade de blé à la provençale		
Plat au choix et Garniture	Couscous Bio végétarien 	 Crêpinette de porc sauce dijonnaise Purée de légumes Bio Calamars à la romaine Purée de légumes Bio	Filet de lieu noir sauce waterzoï Courgettes BIO à la tomate et emmental râpé 	REPAS DE NOEL 	Steak haché au jus Pommes rissolées et ketchup Poisson mariné à la brésilienne Pommes rissolées et ketchup
Fromage/ laitage au choix *		Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille			Gouda Bio Emmental Bio  
Dessert au choix *	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio  		Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio  		Fruit de saison local Fruit de saison local  
PAIN BIO tous les jours 					
Goûter **	Baguette et confiture de framboises Petit suisse fruité Compote de poires	Sablé de Retz Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Pompon au chocolat Flan à la vanille Jus d'orange	Baguette et barres de chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Moelleux au citron Lait nature Compote de pomme banane



 toile



 Nouveauté  Agriculture biologique  Spécialité du chef  Local  RAV  Label

- * 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 21 décembre 2020	Mardi 22 décembre 2020	Mercredi 23 décembre 2020	Jeudi 24 décembre 2020	Vendredi 25 décembre 2020
Entrée au choix *	Potage de légumes et vermicelles		Œuf dur mayonnaise Pâté de foie et cornichons		
Plat au choix et Garniture	Omelette Bio  Epinards Bio à la béchamel et pomme de terre 	Filet de limande Mélange de légumes et haricots plats	Sauté de poulet sauce orientale Semoule Bio et lentilles maïs Semoule Bio et carottes au cumin Bio et jus	REPAS DE NOEL Centres de loisirs	FERIE
Fromage/ laitage au choix *	Fromage blanc Bio et cassonade  Fromage blanc Bio et sucre 	Brie Bio  Carré de l'est Bio 			
Dessert au choix *		Gaufre pâtissière Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio 		
	PAIN BIO tous les jours 				
Goûter **	Baguette et pâte à tartiner Lait nature Fruit de saison	Baguette et miel Lait nature Fruit de saison	Baguette Fraidou Jus d'orange	Croissant Lait nature Compote pomme banane	



 Nouveauté  Agriculture biologique  Spécialité du chef  Local  RAV  Label

- * 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 28 décembre 2020	Mardi 29 Décembre 2020	Mercredi 30 Décembre 2020	Jeudi 31 Décembre 2020	Vendredi 01 janvier 2021
Entrée au choix *		Potage potiron « façon maison »	Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive) Taboulé		
Plat au choix et Garniture	Pavé de merlu à la sétoise Riz créole Bio et choux de Bruxelles	Hachis Parmentier Brandade de morue	Nuggets de blé sauce méditerranéenne Brunoise de légumes et coquillettes Bio et emmental râpé	Rôti de veau et jus Haricots verts Bio et flageolets Bio Galette de blé à l'italienne Haricots verts Bio et flageolets Bio	Féerie Nouvel an
Fromage/laitage au choix *	Camembert Bio Tomme blanche Bio			Yaourt nature Bio et sucre Yaourt aromatisé Bio	
Dessert au choix *	Compote de pommes banane Bio Compote de pommes bio	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Fruit de saison local Fruit de saison local	Far breton aux pruneaux Tarte au flan	
PAIN BIO tous les jours					
Goûter **	Baguette et beurre Fruit de saison Lait nature	Baguette et miel Compote de poire Yaourt nature et sucre	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'ananas	



roila



Nouveauté
 Agriculture biologique
 Spécialité du chef
 Local
 RAV
 Label

- * 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