



Scolaires - Groupe A



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade piémontaise © <small>Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Betteraves ciboulette	 Céleri rémoulade	 Salade coleslaw <small>Chou, carotte, mayonnaise</small>	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	 Sauté de porc sauce brune ©	  Filet de colin sauce suprême	 Paupiette de veau sauce marenco
 Choux fleurs à la béchamel	Petits pois	 Boulgour à la tomate	 Riz	 Haricots verts au beurre persillé
 Brioche des rois 	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Scolaires - Groupe A



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne ©	Coquillettes monégasques coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	Velouté de légumes verts + croustons	Macédoine de légumes
Saucisse fumée ©	Poisson meunière + citron	Emincés de poulet sauce colombo	Couscous végétarien + boulettes de soja *	Sauté de bœuf sauce aux oignons
Lentilles cuisinées	Pommes de terre rissolées oignons et paprika	Brocolis	- Plat complet	Poêlée de carottes et de champignons
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certification



Scolaires - Groupe A



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves vinaigrette	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Salade de carottes et de maïs 	Demi pamplemousse
 Sauté de porc sauce vallée d'Auge ©	Croc fromage	 Filet de merlu sauce ciboulette 	 Hachis parmentier *	 Sauté de dinde sauce tex mex
Coquillettes	 Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	 Riz pilaf	- Plat complet	 Duo de haricots
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification



Scolaires - Groupe A

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade mêlée aux pommes</p> <p>carottes, céleri, pomme, vinaigrette</p>	<p>Duo de choux</p>	<p>Nems au poulet</p>	<p>Macédoine de légumes</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Colin sauce aneth</p>	<p>Lasagnes végétariennes *</p>	<p>Porc au caramel ©</p>	<p>Tartiflette © *</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>
<p>Purée de patate douce</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Nouilles aux légumes asiatiques</p> <p>Carottes, brocolis, pousse de soja</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Julienne de légumes</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet à l'ananas</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Scolaires - Groupe A

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Carottes au cumin vinaigrette	 Choux fleurs vinaigrette	 Salade harmonie <small>salade verte, choux rouge, carottes, maïs</small>
 Jambon grill sauce forestière ©	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	 Coquillettes	 Riz	- Plat complet
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

Scolaires - Groupe A

Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise	 Salade du pêcheur  poi, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Salade romaine pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Duo de crudités	 Macédoine de légumes
 Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *	Cordon bleu	 Roti de bœuf aux carottes	 Paupiette de veau au jus	 Filet de colin sauce espagnole 
 Riz *	 Carottes au beurre	 Epinards à la béchamel	Flageolets	 Gratin de poireaux et de pdt
Fruit de saison	Purée pomme fraise	Madeleines x2	Liégeois vanille	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Scolaires - Groupe A

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ©	 Salade lorette <small>mâche, betteraves, vinaigrette</small>	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ©
 Trio de légumes <small>carottes, chou, brocolis</small>	 Poêlée bretonne <small>Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte</small>	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt <small>*</small>
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification