



Scolaires - Groupe A



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI





MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


 Salade piémontaise ©
Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

 Betteraves ciboulette

 Céleri rémoulade



 Salade coleslaw
Chou, carotte, mayonnaise


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 marengo

 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



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification



Plat élaboré par nos chefs


















pêche durable

Scolaires - Groupe A



Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

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