PLAN ALIMENTAIRE SCOLAIRE
5 SEMAINES

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	ENTREE PATISSIERE	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE	CRUDITE
	VOLAILLE	BŒUF (hors sauté)	POISSON	PLAT	POISSON
	LEGUMES VERTS	FECULENT (hors pâtes)	LEGUMES VERTS	VEGETARIEN	FECULENT
	PRODUIT LAITIER	100 < FRO < 150 mg	FRO > 150 mg	PRODUIT LAITIER	FRO > 150 mg
	FRUIT CRU	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	PATISSERIE	FRUIT CUIT
SEMAINE 2	CRUDITE	FECULENT	FECULENT ou CUIDITE	CUIDITE	CRUDITE
	PORC	POISSON	PLAT VEGETARIEN ou AGNEAU ou VEAU	ŒUF	BŒUF
	FECULENT	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS / FECULENT	FECULENT	FECULENT
	FRO < 100 mg	PRODUIT LAITIER	FRO > 150 mg	PRODUIT LAITIER	100 < FRO < 150 mg
	DESSERT LACTE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CRU	DESSERT LACTE
SEMAINE 3	FECULENT	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE	ENTREE PROTIDIQUE
	VOLAILLE	PLAT	PORC	BŒUF	POISSON
	LEGUMES VERTS	VEGETARIEN	LEGUMES VERTS	FECULENT	LEGUMES VERTS
	FRO > 150 mg	FRO < 100 mg	PRODUIT LAITIER	FRO < 100 mg	100 < FRO < 150 mg
	FRUIT CRU	DESSERT LACTE	BISCUIT	FRUIT CUIT	FRUIT CRU
SEMAINE 4	CUIDITE	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE	FECULENT ou ENTREE PROTIDIQUE
	BŒUF	PORC (hors sauté) ou PLAT VEGETARIEN	PREPA. PATISSIERE	VOLAILLE ou PLAT VEGETARIEN	POISSON
	FECULENT	FECULENT (hors pâtes)	CRUDITE ou LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS	LEGUMES VERTS
	PRODUIT LAITIER	FRO > 150 mg	FRO < 100 mg	100 < FRO < 150 mg	FRO > 150 mg
	FRUIT CRU	DESSERT LACTE	FRUIT CUIT	PATISSERIE ou DESSERT LACTE FECULENT	FRUIT CRU
SEMAINE 5	CRUDITE	CUIDITE	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE
	BŒUF	POISSON	VOLAILLE ou PLAT VEGETARIEN	PLAT	PORC
	LEGUMES VERTS *	FECULENT (hors pâtes)	FECULENT	VEGETARIEN	FECULENT
	PRODUIT LAITIER	FRO > 150 mg	100 < FRO < 150 mg	PRODUIT LAITIER	FRO > 150 mg
	BISCUIT	FRUIT CRU	FRUIT CUIT	FRUIT CRU	DESSERT LACTE

Dans ce plan alimentaire, les plats peuvent être permutés entre eux ou remplacés par leur équivalent sans toutefois perturber les f'réquences recommandées du GEMRCN.

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw BIO	BIO	Céleri rémoulade	BIO Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Hachis Parmentier		Couscous de légumes VÉGÉ BIO	Colin d'Alaska sauce c
	Petits pois carottes	***		***	Carottes persilées
PRODUIT LAITIER	LOCAL Yaourt poire	Brie		Gouda	Fraidou
DESSERT	Orange	Purée pomme quatre épices M		M Moelleux vanille	LOCAL Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Mardi :
Mardi :
le boeuf servi est une viande l
le boeuf servi est une viande l

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | VÉGÉ Plat végétarien | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

#RÉF !

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Coquillettes (BIO) au basilic	Salade du Léon	Potage de légumes BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille	Omelette	Chili sin carne (riz BIO) VÉGÉ	Merlu sauce bretonne
	Purée de p. de terre	Haricots beurre	***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature BIO	Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	LOCAL Poire	Banane BIO	M Moelleux fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

Salade mêlée : ma

P.A. n°2

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	P. de terre (HVE) échalote	Cervelas vinaigrette S/P Roulade de dinde	Velouté de lentilles BIO	Carotte râpée au citron BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce aigre douce	Hoki sauce normande	Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin VÉGÉ	Tortis bolognaise (BIO) (basilic non bio)
	Chou-fleur et romanesco	Poêlée de légumes LOCAL BIO	***	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande LOCAL	Brie	Fraidou
DESSERT	LOCAL Pomme	Banane BIO	Muhalibi (Crème dessert fleur d'oranger) M	Purée pomme vanille M

Mardi : le boeuf servi est une viande l
Mardi : le boeuf servi est une viande l

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#RÉF !

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy (BIO)	Chou blanc (BIO) à la japonaise		Salade fantaisie	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce Tomate	Parmentier de lentilles corail (VÉGÉ)		Sauté de dinde paprika	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Petit pois	***		Haricots verts persillés	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt nature	Cantal		Camembert	Fondu président
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	(M)	(M) Moelleux aux quetsches	Banane (BIO)

P.A. n°4

Mardi : le bœuf servi est une viande l

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive

Salade composée : ma

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Betterave vinaigrette (BIO)		Salade de p. de terre (LOCAL) ciboulette vinaigrette	(BIO) Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(LOCAL) Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska sauce safranée		Penne façon Bonifacienne (BIO) (VÉGÉ)	Cassoulet S/P Cassolet de volaille
	Carottes (BIO)	Riz créole (BIO)		****	***
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt Fraise	Edam		Coulommiers	Gouda
DESSERT	(LOCAL) Pomme	Clémentine	(BIO)	Tarte Flan	Purée pomme poire vanille (M)

P.A. n°5

Mardi : le bœuf servi est une viande l

(BIO)

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw (BIO)		Potage de légumes (BIO)	Salade fantaisie (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet tandoori (Bleu Blanc Cœur, Viande/Œuf de France)	Parmentier de jambon (Viande/Œuf de France)		Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce citron (Pêche responsable)
	Haricots verts persillade	***		***	Boulgour julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature (BIO)	Brie		Fromage frais aux fruits	Fraidou
DESSERT	Clémentine	Flan caramel	(BIO)	(M) Moelleux poire amande	Purée pomme crème de marron

P.A. n°1

Mardi : le bœuf servi est une viande l

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ (BIO) exotique	Betterave vinaigrette (BIO)			Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare (Pêche responsable)	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et SEMOULE BIO (VÉGÉ)			Raviolis au bœuf (Viande/Œuf de France)
	Carottes (BIO) persillées	***			***
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt cerise	Emmental	(Label Rouge)		Saint Môret (BIO)
DESSERT	(Local) Pomme	Banane (BIO)			Smoothie pomme ananas (M)

Mardi : le bœuf servi est une viande l

(BIO)

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — (VÉGÉ) Plat végétarien — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026

Vacances

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (BIO)	Salade verte aux croutons		Potage de légumes (BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur à la parisienne Chou-fleur à la volaille	Tortis (BIO) crémeux de haricot blanc et potiron (VÉGÉ)	(Viande/Œuf de France)	Merlu blanc du Cap sauce crème (Pêche responsable)	
	***	***	(BIO)	Purée d'épinards	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature (BIO)	Gouda		Camembert	
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	(LOCAL)	Banane (BIO)	

Mardi : le bœuf sera remplacé par une viande la

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon / Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

Salade mêlée : ma

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Vacances

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Carotte râpée vinaigrette (BIO)		Semoule fantaisie (BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons (Viande/Œuf de France)	Parmentier (BIO) de lentilles corail (VÉGÉ)		Colin d'Alaska meunière citron (Pêche responsable)	
	Spaghetti (BIO) et légumes	***	(BIO)	Haricots beurre	
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt aux fruits	Edam		Fraidou	
DESSERT	(LOCAL) Poire	Clémentine	(M)	(M) Moelleux ananas coco	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Salade mêlée : ma

P.A. n°4

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette B	Salade arlequin		Melon	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron		Chipolatas	Tajine de légumes aux figues et semoule A
	***	Ratatouille		Purée de pommes de terre B	(Semoule) B
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré B		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme		Mousse au chocolat	Nectarine

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade de blé fantaisie		Salade de riz tomate concombre	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de poulet au jus		Croq'végétarien A	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole	Petits pois		Carottes braisées B	Macaroni B
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental B		Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan vanille	Pêche		Purée pomme raisin	Nectarine

P.A. n°3

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs /

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette		Salade coleslaw	Salade pastourelle B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse		Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boulgour B	Lentilles B		Ratatouille	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cotentin		Camembert B	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Fourrandise au chocolat ou éclair au chocolat	Prunes

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

Mardi : le bœuf servi est une viande

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

Destination Normandie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette B		**Carottes râpées au vinaigre de cidre**	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes		**Escalope de dinde Vallée d'Auge** 	Omelette
	Carottes persillées B	Semoule		**Pommes rissolées**	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature	Edam		**Camembert** B	Yaourt nature sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Prunes		**Tarte normande**	Banane B

P.A. n°5

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux — M maison — B bio — A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 septembre au 4 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé libanais	Céléri remoulade B		Salade italienne B	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Parmentier Saint Germain A		Courgettes au bœuf	Marmite de poisson basquaise
	Pêle mêle provençal	***		***	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Prunes	Purée pomme fruits rouges		Pancake	Poire

P.A. n°1

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER RESTO

Mardi : le bœuf servi est une viande

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais : boulgour, concombre, tomate, orange / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron / Salade incas : tomate, carotte, riz, maïs / Riz façon cantonnaise : riz, omelette, petit-pois, carotte, oignon

Salade mêlée : ma

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

SEMAINE DU GOUT

"DU GOUT DES COULEURS"



A

B

B

B

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux · M maison · B bio · A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade antillaise		Chou blanc sauce au fromage blanc	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé	Colin meunière citron		Paleron de bœuf sauce barbecue	Riz façon cantonnaise A
	Coquillettes	Carottes braisées B		Purée de P. de terre B	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré		Cotentin	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Kiwi		Pomme	Banane B

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

Mardi : [illegible] viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette ou Potage Dubarry	Carottes râpées B		Salade verte B	Betteraves vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Cordon bleu		Cassoulet	Filet de colin sauce normande
	(Tortis) B	Petits pois		***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda
DESSERT	Pomme	Barre bretonne		Flan nappé caramel	Poire

P.A. n°4

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1 Novembre 2019

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolores	Haricots verts vinaigrette ou potage poireaux p. de terre		Chou blanc sauce fromage blanc curry	Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf bourguignon	Blanquette de poisson		Parmentier de bœuf au potiron	
	Carottes B	Semoule B		***	
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam		Mimolette	
DESSERT	Flan vanille	Kiwi		Pêche au sirop au coulis de fruits rouges	

P.A. n°5

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

Mardi : le bœuf sera remplacé par une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée : ma

Semaine n°45 : du 4 au 8 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge râpé vinaigrette B	Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette ou potage de légumes B	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise	Emincé de dinde sauce forestière		Chili de légumes et riz A	Filet de colin sauce normande
	***	Carottes B		***	Semoule B
PRODUIT LAITIER	Edam	Fraidou		Mimolette	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme		Poire	Purée pomme cannelle ou Compote de pommes

P.A. n°1

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Salade mêlée : ma

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Armistice 1918	Salade de pâtes au basilic B		Chou blanc râpé vinaigrette B	Salade verte ou potage crécy
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin meunière citron		Omelette	Sauté de bœuf marengo
		Epinards béchamel		Purée de potiron	Semoule B
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Vache qui rit	Yaourt nature sucré
DESSERT		Orange		Mousse au chocolat	Purée pomme vanille

P.A. n°2

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisin sec / Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Haut de	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Salade fantaisie		**Salade d'endives**	Taboulé B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Tortis lentilles tomate A		**Rôti de porc sauce maroille**	Filet de colin sauce bercy
	Haricots beurre	(tortis) B		**P. rissolées**	Carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental B	Fondu président		**Mimolette**	Brie
DESSERT	Orange	Flan vanille		**Gaufre**	Poire

P.A. n°3

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes ou potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette B		Salade vendéenne	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf forestière	Cassoulet		Poulet rôti	Beignets de poisson
	Boulgour B	***		Petits pois au jus	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers		Cotentin	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		Riz au lait B	Kiwi B

P.A. n°4

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec /
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /
Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte vinaigrette	Betteraves échalote		Carottes râpées au maïs	Potage de potiron ou haricots verts éhalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes		Nuggets de blé A	Saucisse de Strasbourg
	Carottes braisées B	Semoule B		Epinards à la crème	Purée de pomme de terre B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam		Fromage frais sucré	Rondelé nature
DESSERT	Madeleine	Poire		Purée de pommes B	Orange

P.A. n°5

Mardi : le bœuf servi est une viand

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betteraves vinaigrette B	Chou rouge vinaigrette B		Salade italienne	Céleri remoulade au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes A	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Blanquette de poisson
	***	***		Petits pois carottes	Riz pilaf B
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Clémentines	Purée pomme poire		Banane B	Kiwi

P.A. n°1

MON SUPER RESTO POUR DEVENIR UN SUPER RESTO

Mardi : le bœuf servi est une viand

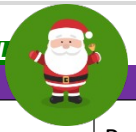
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec /
Salade incas : carotte, riz, maïs /
Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade incas : carotte, riz, maïs / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

REPAS DE NOEL



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Crêpe au fromage			Potage crécy ou haricots verts échalotes B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise (Coquillettes B)	Filet de colin sauce cury			Couscous aux boulettes d'agneau
	***	Carottes braisées B			***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré			Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme			Mousse au chocolat

P.A. n°2

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019

NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentilles	Salade verte B		Salade arlequin	Potage de légumes ou betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq'végétarien A	Chili con carne		Jambon braisé	Filet de colin sauce crème
	Poêlée de légumes B	***	Joyeux Noël !	Chou-fleur béchamel B	Pâtes papillons B
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cotentin		Vache qui rit	Brie
DESSERT	Orange	Liegeois vanille		Purée pomme agrumes	Kiwi

P.A. n°3

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade mêlée : ma

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

JOUR DE L'AN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette B		Salade verte vinaigrette B	Potage Dubarry ou chou-fleur vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu	Bonne Année !	Cassoulet	Filet de colin sauce normande
	***	Petits pois au jus		***	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda
DESSERT	Pomme B	Barre Bretonne		Flan nappé caramel	Clémentines

P.A. n°4

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette B	Salade arlequin		Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron		Chipolatas	Tajine de légumes aux figues et semoule A
	***	Ratatouille		Purée de pommes de terre B	(Semoule) B
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré B		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme		Mousse au chocolat	Nectarine

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs /

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B			Salade de riz tomate concombre	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de poulet au jus		Croq'végétarien A	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole	Petits pois		Carottes braisées B	Macaroni B
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental B		Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan vanille	Pêche		Purée pomme raisin	Nectarine

P.A. n°3

B bio : Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local : Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Tomate vinaigrette		Salade coleslaw	Salade pastourelle B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse		Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boulgour B	Lentilles B		Ratatouille	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Camembert B	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Fourrandise au chocolat ou éclair au chocolat	Prunes

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

Mardi : une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

Destination Normandie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette B		**Carottes râpées au vinaigre de cidre**	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes		**Escalope de dinde Vallée d'Auge**	Omelette
	Carottes persillées B	Semoule		**Pommes rissolées**	Petits pois
PRODUIT LAITIER		Edam		**Camembert** B	Yaourt nature sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Prunes		**Tarte normande**	Banane B

P.A. n°5

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 septembre au 4 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé libanais	Céléri remoulade B		Salade italienne B	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Parmentier Saint Germain A		Courgettes au bœuf	Marmite de poisson basquaise
	Pêle mêle provençal	***		***	Riz créole B
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Prunes			Pancake	Poire

P.A. n°1

Mardi : le bœuf servi est une viande

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais : boulgour, concombre, tomate, orange / Salade italienne: pâtes, tomate, poivron / Salade incas : carotte, riz, maïs / Riz façon cantonnaise : riz, omelette, petit-pois, carotte, oignon

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

SEMAINE DU GOUT

"DU GOUT ET DES COULEURS"



P.A. n°2

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux · M maison · B bio · A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Salade antillaise			Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé	Colin meunière citron		Paleron de bœuf sauce barbecue	Riz façon cantonnaise A
	Coquillettes	Carottes braisées B		Purée de P. de terre B	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré		Cotentin	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille			Pomme	Banane B

P.A. n°3

Mardi : Le bœuf servi est une viande

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées B		Salade verte B	Betteraves vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Cordon bleu		Cassoulet	Filet de colin sauce normande
	(Tortis) B	Petits pois		***	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé			Gouda
DESSERT	Pomme	Barre bretonne		Flan nappé caramel	Poire

P.A. n°4

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 1 Novembre 2019

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolores	Haricots verts vinaigrette ou potage poireaux p. de terre			Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf bourguignon	Blanquette de poisson		Parmentier de bœuf au potiron	
	Carottes B	Semoule B		***	
PRODUIT LAITIER		Edam		Mimolette	
DESSERT	Flan vanille	Kiwi		Pêche au sirop au coulis de fruits rouges	

P.A. n°5

MON SUPER RESTO
POUR DÉPENSER UN SUPER-HÉROS
Mardi : le bœuf sa[illegible] une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée : ma

Semaine n°45 : du 4 au 8 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge râpé vinaigrette B	Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette ou potage de légumes B	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise	Emincé de dinde sauce forestière		Chili de légumes et riz A	Filet de colin sauce normande
	***	Carottes B		***	Semoule B
PRODUIT LAITIER	Edam			Mimolette	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme		Poire	

P.A. n°1

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°46 : du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Armistice 1918	Salade de pâtes au basilic B		Chou blanc râpé vinaigrette B	Salade verte ou potage crécy
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin meunière citron		Omelette	Sauté de bœuf marengo
		Epinards béchamel		Purée de potiron	Semoule B
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé			Yaourt nature sucré
DESSERT		Orange		Mousse au chocolat	

P.A. n°2

MON SUPER RESTO — POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, ananas, pomme, raisin sec / Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

Semaine n°47 : du 18 au 22 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Haut de	VENDREDI
ENTRÉE		Salade fantaisie		**Salade d'endives**	Taboulé B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de volaille	Tortis lentilles tomate A		**Rôti de porc sauce maroille**	Filet de colin sauce bercy
	Haricots beurre	(tortis) B		**P. rissolées**	Carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental B	Fondu président			Brie
DESSERT	Orange	Flan vanille		**Gaufre**	Poire

P.A. n°3

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio — Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local — Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 25 au 29 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette B		Salade vendéenne	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf forestière	Cassoulet		Poulet rôti	Beignets de poisson
	Boulgour B	***		Petits pois au jus	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers			Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel		Riz au lait B	Kiwi B

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec /
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /
Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

Salade composée

Semaine n°49 : du 2 au 6 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves échalote		Carottes râpées au maïs	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes		Nuggets de blé A	Saucisse de Strasbourg
	Carottes braisées B	Semoule B		Epinards à la crème	Purée de pomme de terre B
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam		Fromage frais sucré	Rondelé nature
DESSERT	Madeleine	Poire		Purée de pommes B	Orange

P.A. n°5

Mardi : le bœuf servi est une viand

bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 9 au 13 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou betteraves vinaigrette B	Chou rouge vinaigrette B		Salade italienne	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes A	Hachis parmentier		Rôti de porc au jus	Blanquette de poisson
	***	***		Petits pois carottes	Riz pilaf B
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Clémentines			Banane B	Kiwi

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade verte :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec /
Salade incas : tomate, carotte, riz, maïs /
Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

Semaine n°51 : du 16 au 20 Décembre 2019

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Crêpe au fromage			Potage crécy ou haricots verts échalotes B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bolognaise (Coquillettes B)	Filet de colin sauce cury			Couscous aux boulettes d'agneau
	***	Carottes braisées B			***
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré			Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Pomme			

P.A. n°2

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 23 au 27 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentilles	Salade verte B	NOEL 	Salade arlequin	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq'végétarien A	Chili con carne		Jambon braisé	Filet de colin sauce crème
	Poêlée de légumes B	***	Joyeux Noël !	Chou-fleur béchamel B	Pâtes papillons B
PRODUIT LAITIER	Emmental			Vache qui rit	Brie
DESSERT	Orange	Liegeois vanille		Purée pomme agrumes	Kiwi

P.A. n°3

Mardi : le bœuf servi est une viand

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade mêlée : ma

Semaine n°01 : du 30 Décembre au 3 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette B	JOUR DE L'AN	Salade verte vinaigrette B	Potage Dubarry ou chou-fleur vinaigrette B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Cordon bleu		Cassoulet	Filet de colin sauce normande
	***	Petits pois au jus	Bonne Année !	***	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt aromatisé			Gouda
DESSERT	Pomme B	Barre Bretonne		Flan nappé caramel	Clémentines

P.A. n°4

Mardi : le bœuf servi est une viand

B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Menu validé en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES