


























Menu du restaurant



Semaine 1 - du 01 au 07 janvier 2023 (VACANCES SCOLAIRES)

	LUNDI 01/01/2024	MARDI 02/01/2024	MERCREDI 03/01/2024	JEUDI 04/01/2024	 VENDREDI 05/01/2024
DEJEUNER 	Betteraves et vinaigrette Colin alaska MSC  pané au riz soufflé Purée de pomme de terre Yaourt BIO LCL sucré   Clémentine BIO** Pain LCL 	Salade batavia LCL  croûtons et vinaigrette Rôti de dinde LR  sauce diable Lentilles BIO LCL   Tartare Brownie au chocolat  Pain LCL 	Salade pomme de terre, olives et oignons Sauté de bœuf BIO  sauce paprika persil Carottes persillées Emmental Banane BIO**  Pain LCL 	Repas pour la Terre Carottes râpées BIO  et vinaigrette Chili sin carne BIO  Riz BIO  Camembert BIO  Purée de pommes BIO   Pain LCL 	
GOUTER Bonne année !	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits Purée pomme poire sans sucre ajouté	Pain de mie et confiture Pomme**	Sablé Lait demi-écrémé Purée pomme fraise sans sucre ajouté	Pain LCL  et chocolat Fromage blanc nature et sucre	




















**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 2 - du 08 au 14 janvier 2023

	LUNDI 08/01/2024	MISSION RECETTES DURABLES MARDI 09/01/2024	MERCREDI 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	C'EST LA FÊTE VENDREDI 12/01/2024
DEJEUNER	<p>Coleslaw</p> <p>Carottes râpées persillées</p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes BIO LCL  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gouda</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p><i>Repas pour la Terre</i></p> <p>Soupe de lentilles corail et betteraves  </p> <p>Pizza tomate, mozzarella, emmental</p> <p>Salade batavia LCL </p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Fromage Carré</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Poireau et vinaigrette</p> <p>Médaille de merlu MSC </p> <p>Sauce au curry</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc nature et copeaux de chocolat</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de veau BIO  sauce au thym</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cantadou</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Radis et beurre </p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Parmentier de bœuf CHAR  et purée de potiron</p> <p>****</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Saint-morêt</p> <p>Galette des rois frangipane </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p>		

**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 3 - du 15 au 21 janvier 2024

	 LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	 JEUDI 18/01/2024 	 VENDREDI 19/01/2024
DEJEUNER	Repas pour la Terre Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail Enchiladas aux haricots rouges, légumes, maïs et emmental **** Coulommiers Pomme** Pain LCL 	Salade verte, maïs et vinaigrette Mâche, croûtons et vinaigrette Penne BIO  sauce carbonara aux champignons et lardons <i>(ou penne BIO sauce lentille tomate façon bolognaise)</i> **** Yaourt BIO LCL  aromatisé aux framboises Yaourt BIO LCL  sucré (Baskalia) Poire** Pain LCL 	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet VF  sauce Provençale Julienne de légumes Emmental BIO  Flan gélifié vanille nappage caramel Pain LCL 	Les USA / Breakdanse Betteraves BIO  vinaigrette Macédoine de légumes Hot dog de porc VF  (ou volaille), mozzarella et cheddar râpé, sauce ketchup du chef Frites de pomme de terre  Tartare Cantafrais Smoothie pomme, cranberry, yaourt  Pain LCL  	Chou blanc, raisins secs et vinaigrette Pomelo et sucre Poisson blanc (frais) sauce à l'oseille Riz BIO  Pointe de brie Camembert Cake au chocolat  Pain LCL 
	GOUTER			Pain de mie et chocolat Banane**	























**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 4 - du 22 au 28 janvier 2024

	 LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	MISSION RECETTES DURABLES VENDREDI 26/01/2024
DEJEUNER	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Velouté de cresson </p> <p>Coquillettes BIO LCL   sauce potiron, carotte et mozzarella</p> <p>****</p> <p>Edam</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade de pomme de terre, thon et vinaigrette</p> <p>Salade de pomme de terre, olives et vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf VF </p> <p>Epinards hachés à la béchamel</p> <p>Fromage Carré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de dinde LR </p> <p>sauce forestière</p> <p>Lentilles BIO LCL  </p> <p>Saint-morêt</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Pâté de volaille</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet d'esturgeon LCL  sauce pomme curry crème</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Endives, dés d'emmental et vinaigrette</p> <p>Salade verte, maïs, et vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce au thym</p> <p>Mélange de légumes racines</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau haricots blancs et chocolat  </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Poire**</p>		

**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 5 - du 29 janvier au 04 février 2024



	LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	C'EST LA FÊTE JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
DEJEUNER	<p>Salade de pomme de terre, olives, oignons, vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>Sauce dijonnaise</p> <p>Duo haricots verts et beurre au persil</p> <p>Emmental BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Soupe de légumes variés </p> <p>Pizza sauce tomate, mozzarella, olives</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>et vinaigrette</p> <p>Bolognaise de bœuf CHAR </p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p></p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Dés de colin alaska MSC </p> <p>sauce citron persil</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Crêpe sucrée et sauce chocolat </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Rôti de veau BIO </p> <p>sauce au miel</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fromage fondu Carré</p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Banane**</p>		

**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 6 - du 05 au 09 février 2024



	LUNDI 05/02/2024	MARDI 06/02/2024	MERCREDI 07/02/2024	JEUDI 08/02/2024	VENDREDI 09/02/2024
DEJEUNER	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Korma végétarien (courge, pomme de terre, carottes, marrons, crème, épices)</p> <p>Riz BIO </p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Médaille de merlu MSC </p> <p>Sauce crème</p> <p>Semoule BIO aux petits légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage Carré</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Endives, croûtons, et vinaigrette miel-moutarde</p> <p>Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO LCL </p> <p>Saint-morêt</p> <p>Cake à la noix de coco </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de porc BIO LCL sauce au thym (ou jambon de dinde LR)</p> <p>Carottes BIO LCL </p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Kiwi BIO LCL </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Carottes râpées persillées</p> <p>Emincé de dinde LR sauce colombo</p> <p>Lentilles BIO LCL </p> <p>Mimolette</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert BIO LCL au chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Clémentine**</p>		























**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 7 - du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12/02/2024	MARDI 13/02/2024	C'EST LA FÊTE MERCREDI 14/02/2024	 JEUDI 15/02/2024	VENDREDI 16/02/2024
DEJEUNER	<p>Rillettes sardine céleri </p> <p>Houmous </p> <p>Jambon de dinde LR </p> <p>sauce tomate</p> <p>Penne BIO </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Poire BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de bœuf LR </p> <p>Duo haricots plats et haricots verts cuisinés</p> <p>Petit moulé</p> <p>Cantadou</p> <p>Clémentine BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Joyeuse St-Valentin !</p> <p>Radis et beurre</p>  <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Coulommiers</p>  <p>Cake aux pralines roses </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Carottes râpées BIO </p> <p>et vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Tajine marocain, pois chiches et amandes</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Emmental</p> <p>Flan gélifié chocolat</p> <p>Flan gélifié vanille</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte, croûtons, et vinaigrette</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce blanquette aux petits légumes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt BIO LCL  aromatisé à la framboise</p> <p>Yaourt BIO LCL sucré </p> <p>Pomme au four </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain LCL  et chocolat</p> <p>Banane**</p>		

**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 8 - du 19 au 25 février 2024 (vacances scolaires)



	LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	MISSION RECETTES DURABLES VENDREDI 23/02/2024
DEJEUNER	<p>Soupe tomate carotte </p> <p>Chili con carne de bœuf BIO </p> <p>Riz BIO </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Betteraves, maïs et vinaigrette</p> <p>Stick de mozzarella</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Aiguillettes de poulet VF </p> <p>sauce estragon</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Chou blanc, crumble moutarde et vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf BIO </p> <p>sauce forestière</p> <p>Coquillettes BIO LCL </p> <p>Edam</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Pâté de campagne (ou œuf dur mayonnaise)</p> <p>Thon émincé sauce crème</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires </p> <p> Pain LCL </p>
GOUTER	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée pomme coing sans sucre ajouté</p>	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Poire**</p>	<p>Pain LCL et chocolat</p> <p>Orange**</p>	<p>Sablé</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Banane**</p>




















**sous réserve d'approvisionnement de saison



Menu du restaurant



Semaine 9 - du 26 février au 04 mars 2024 (vacances scolaires)

	LUNDI 26/02/2024	MARDI 27/02/2024	MERCREDI 28/02/2024	JEUDI 29/02/2024	VENDREDI 01/03/2024
DEJEUNER	Chou rouge BIO LCL   et vinaigrette Boulettes de bœuf BIO  sauce Provençale Semoule BIO  Coulommiers Flan gélifié vanille nappage caramel Pain LCL 	Soupe de légumes variés  Chipolata VF  <i>(ou saucisse de dinde)</i> Lentilles BIO LCL   Cantal AOP  Orange BIO** Pain LCL 	 <p>Repas pour la Terre</p> Endives, noix et vinaigrette Fusilli BIO  sauce butternut, carotte, ricotta et thym **** Vache qui rit Purée de pommes BIO   Pain LCL 	Salade verte, dés de jambon (ou mozzarella râpée) et vinaigrette Poisson blanc (frais) sauce coco citron vert Purée de patate douce Fromage Carré Cake au yaourt  Pain LCL 	
GOUTER	Pain de mie et confiture Pomme**	Petit-beurre Lait demi-écrémé Purée de pomme sans sucre ajouté	Pain au lait Yaourt nature et sucre Banane**	Pain LCL  et miel Purée pomme pruneau sans sucre ajouté	

**sous réserve d'approvisionnement de saison