





















Menu du restaurant



Semaine 1 - du 26 février au 03 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	<p>Chou rouge BIO LCL  </p> <p>et vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf BIO  sauce Provençale</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan gélifié vanille nappage caramel</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Soupe de légumes variés</p> <p>Chipolatas VF  (ou saucisse de dinde)</p> <p>Lentilles BIO LCL  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Endives, noix et vinaigrette</p> <p><i>Fusilli BIO sauce butternut, carotte, ricotta et thym</i></p> <p>****</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Purée de pommes BIO </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade verte, dés de jambon (ou mozzarella râpée), vinaigrette</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce coco citron vert</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Fromage Carré</p> <p>Cake au yaourt</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce blanquette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Pomme**</p>	<p>Petit-beurre</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Banane**</p>	<p>Pain LCL  et miel</p> <p>Purée pomme pruneau sans sucre ajouté</p>	<p>Cookie</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p>



Menu du restaurant



Semaine 2 – du 04 au 10 mars 2024





















	LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	JEUDI 07/03/2024	VENDREDI 08/03/2024
DEJEUNER	<p>Soupe chou-fleur et crème</p> <p>Omelette BIO sauce Basquaise</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Coulommiers</p> <p>Clémentine BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p><i>Repas pour la Terre</i></p> <p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p><i>Couscous végétarien</i> (pois chiches, légumes couscous, fèves) et semoule BIO </p> <p>****</p> <p>Yaourt BIO LCL aromatisé à la framboise</p> <p>Yaourt BIO LCL sucré</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette</p> <p>Thon émincé sauce crème, ciboulette et persil</p> <p>Riz BIO </p> <p>Petit moulé</p> <p>Cantadou</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade batavia LCL, croûtons et vinaigrette</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>Rôti de veau BIO sauce au thym</p> <p>Chou-fleur, béchamel et emmental</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Cake au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p>		



Menu du restaurant



Semaine 3 - du 11 au 17 mars 2024

	 LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	 VENDREDI 15/03/2024
DEJEUNER	Repas pour la Terre Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail Penne BIO LCL   sauce au pesto de brocolis et haricots blancs  Saint Nectaire AOP  Tomme blanche Pomme BIO**  Pain LCL 	Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille et cornichon Filet d'esturgeon LCL  sauce crème Fondue de poireaux Buchette de lait mélange Carré Orange BIO**  Pain LCL 	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc VF  (ou rôti de dinde) sauce forestière Lentilles BIO LCL   Saint-morêt Purée pomme fraise sans sucre ajouté Pain LCL 	Salade de riz arlequin (poivron, maïs, olives) Houmous Aiguillettes de poulet VF  sauce au miel Julienne de légumes Cantafrais Tartare Mousse au chocolat au lait Pain LCL 	Endives, betteraves et vinaigrette Salade verte, croûtons et vinaigrette Sauté de bœuf BIO  sauce paprika persil Carottes cuisinées Petit fromage blanc sucré Faisselle et sucre Cake à la noix de coco Pain LCL 
	GOUTER			Pain au lait et chocolat Banane**	



Menu du restaurant



Semaine 4 - du 18 au 24 mars 2024






















	LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	MISSION RECETTES DURABLES JEUDI 21/03/2024	VENREDI 22/03/2024
DEJEUNER	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Dinde émincée LR  sauce aux marrons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme BIO (frais) </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p>Gratin de coquillettes BIO LCL, jambon (ou œuf dur) et potiron</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Beignet chocolat noisettes </p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Soupe montagnarde</p> <p>Boulettes de bœuf BIO  sauce dijonnaise</p> <p>Purée de salsifis</p> <p>Fromage carré</p> <p>Poire BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade batavia LCL et crumble de graines de courge </p> <p>Poisson blanc (frais) sauce au curry</p> <p>Riz BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Betteraves et vinaigrette</p> <p><i>Pizza à la tomate et fromages (mozzarella, emmental)</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt BIO LCL  aromatisé framboise</p> <p>Yaourt BIO LCL  sucré</p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Fromage blanc sucré</p>		



Menu du restaurant



Semaine 5 - du 25 au 31 mars 2024







	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
DEJEUNER	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de poulet VF  sauce tomate origan</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Petit moulé</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Pâté en croûte (ou œuf dur mayonnaise) et cornichon</p> <p>Colin alaska MSC  sauce blanquette aux petits légumes</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p><i>Parmentier de lentilles BIO LCL  et purée de carottes BIO </i></p> <p>****</p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Chou rouge BIO LCL  </p> <p>au thon et vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf LR </p> <p>Frites de pomme de terre et ketchup</p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Banane**</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade verte, dés d'emmental et vinaigrette</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de porc BIO LCL  </p> <p>sauce Basquaise (ou omelette sauce Basquaise)</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cake poire noisettes sarrasin</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Pain LCL  et chocolat</p> <p>Purée pomme coing sans sucre ajouté</p>		



Menu du restaurant



Semaine 6 - du 01 au 07 avril 2024










	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENREDI 05/04/2024
DEJEUNER	FÉRIÉ	Saucisson à l'ail (ou pâté de volaille) et cornichon Pâté de volaille et cornichon Omelette Carottes cuisinées Buchette de lait mélange Fromage carré Pomme BIO** Pain LCL	Soupe de lentilles corail et lait de coco Haché de veau LR sauce forestière Coquillettes BIO LCL Yaourt aromatisé Orange BIO** Pain LCL	 Repas pour la terre Carottes râpées BIO et vinaigrette Pomelo et sucre Chili sin carne BIO (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf) et riz BIO Camembert BIO Coulommiers Purée pomme fraise sans sucre ajouté Purée pomme poire sans sucre ajouté Pain LCL	 Repas de printemps  Concombres BIO LCL façon tzatziki Saumon MSC sauce Bretonne Petits pois mijotés  Saint-morêt  Tartare Gâteau au citron Pain LCL 
GOUTER			Madeleine Fromage blanc sucré Jus d'orange pur jus		



Menu du restaurant



Semaine 7 - du 8 au 14 avril 2024

	 LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
DEJEUNER	<p>Repas pour la terre</p> <p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><i>Lentilles BIO LCL</i>   à la Provençale et orge perlé BIO </p> <p>****</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt BIO LCL   aromatisé au citron</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade de boulgour, concombre et tomate</p> <p>Emincé de poulet LR LCL   sauce colombo</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert</p> <p>Fraises LCL** </p> <p>Pain LCL </p>	<p></p> <p>Salade batavia LCL, croûtons, vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>Cordon bleu (dinde VF) </p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de bœuf LR  sauce au thym</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Edam</p> <p>Cake au yaourt</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce citron persillé</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER			<p>Sablé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p>		























Menu du restaurant



Semaine 8 - du 15 au 19 avril 2024 (vacances scolaires)



	LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
DEJEUNER	<p>Tartinade d'avocat et chips de maïs</p> <p>Jambon blanc LR  (ou jambon de dinde)</p> <p>Fusilli BIO  sauce tomate</p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Betteraves BIO  vinaigrette</p> <p><i>Tarte Provençale aux légumes</i></p> <p>Salade batavia LCL </p> <p>Saint-Nectaire AOP </p> <p>Lacté gélifié vanille et nappage caramel</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce au curry</p> <p>Carottes BIO  à l'ail</p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat</p> <p>Kiwi LCL** </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Salade de pomme de terre au thon</p> <p>Sauté de veau BIO  sauce printanière</p> <p>Haricots plats cuisinés</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteau Basque </p> <p>Pain LCL </p>	<p>Repas "manger-mains"</p> <p>Concombre batonnets et sauce fromage frais</p> <p>Cubes de colin alaska MSC  pané aux 3 céréales</p> <p>Frites de pomme de terre</p> <p>P'tit Louis </p> <p>Ananas** </p> <p>Pain LCL </p>
GOUTER	<p>Petit-beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Purée pomme poire sans sucre ajouté</p>	<p>Pain LCL  et chocolat</p> <p>Pomme**</p>	<p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p>	<p>Cookie</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Banane**</p>	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Yaourt sucré</p>



Menu du restaurant



Semaine 9 - du 22 au 28 avril 2024 (vacances scolaires)











	LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
DEJEUNER	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Radis et beurre</p> <p><i>Korma de légumes, pommes de terre, épices, et riz BIO</i></p> <p>****</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Crème dessert BIO LCL au chocolat</p> <p>Pain LCL</p>	<p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>Emincé de porc LR sauce chasseur (ou saucisse de volaille)</p> <p>Lentilles BIO LCL</p> <p>Coulommiers</p> <p>Kiwi BIO LCL**</p> <p>Pain LCL</p>	<p>Pâté de volaille (ou houmous)</p> <p>Raviolis (bœuf/dinde) gratinés</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fraises LCL**</p> <p>Pain LCL</p>	<p>Carottes râpées BIO, raisins secs et vinaigrette</p> <p>Poisson blanc (frais) sauce basilic</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Yaourt BIO LCL (Baskalia) sucré</p> <p>Cake au chocolat</p> <p>Pain LCL</p>	<p>Brocolis aux amandes et vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf LR</p> <p>Pommes de terre LCL façon gratin dauphinois</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Banane BIO**</p> <p>Pain LCL</p>
GOUTER	<p>Pain LCL et miel</p> <p>Orange**</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Purée de pomme sans sucre ajouté</p>	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Purée pomme ananas sans sucre ajouté</p>	<p>Sablé</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Pomme**</p>



Menu du restaurant



Semaine 10 - du 29 avril au 05 mai 2024

	LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
DEJEUNER	<p>Salade de pomme de terre, vinaigrette moutarde ancienne</p> <p>Colin alaska MSC  pané au riz soufflé</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt BIO LCL   aromatisé au citron</p> <p>Kiwi**</p> <p>Pain LCL </p>	<p>Macédoine de légumes et mayonnaise</p> <p>Bolognaise de bœuf BIO </p> <p>Coquillettes BIO LCL  </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Buchette de lait mélange</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain LCL </p>			
GOUTER			0 0 0	0 0 0	0 0 0