

Menus Scolaire - classique



Semaine 1 – du 27 février au 05 mars 2023





















	LUNDI 27/02/2023	MARDI 28/02/2023	MERCREDI 01/03/2023	JEUDI 02/03/2023	VENDREDI 03/03/2023
DEJEUNER	Salade verte BIO, pomme et céleri BIO au cerfeuil Radis beurre Rôti de bœuf LR au jus Semoule BIO aux légumes Fromage frais Cantafrais Fromage frais Cantadou Flan gélifié au chocolat Flan gélifié à la vanille Pain	Repas pour la Terre Haricots verts BIO à l'échalote Macédoine vinaigrette Œuf dur BIO sauce mornay (béchamel, emmental) Coquillettes BIO Local Yaourt nature sucré BIO Yaourt BIO aromatisé à la framboise Clémentine BIO** Pain	Salade de lentilles à l'échalote Haché de boeuf CHAR sauce au thym Purée de chou-fleur BIO (chou-fleur BIO, pomme de terre BIO) Cantal AOP Pomme BIO** Pain	Radis et beurre Chou blanc BIO et raisins secs Porc BIO Local sauce basquaise Omelette sauce basquaise Carottes BIO Fromage frais petit cotentin Fromage fondu carré Gâteau au yaourt Pain	Velouté de potiron Poisson blanc (frais) MSC sauce oseille Riz BIO Camembert Coulommiers Kiwi BIO** Pain
	GOÛTERS			Pain au lait Fromage blanc et sucre Poire**	

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 2 – du 06 au 12 mars 2023

















	LUNDI 06/03/2023	MARDI 07/03/2023	MERCREDI 08/03/2023	JEUDI 09/03/2023	VENDREDI 10/03/2023
DEJEUNER	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Boulette de bœuf CHAR  sauce tomate origan</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt BIO  aromatisé à la framboise Yaourt BIO  aromatisé à la vanille</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Soupe de lentilles </p> <p>Dés de poisson blanc MSC  sauce blanquette aux petits légumes</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Buche de lait mélange (chèvre, vache)</p> <p>Carré</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte BIO,  croûtons, vinaigrette</p> <p>Rôti de veau LR  au jus</p> <p>Quartier de pomme de terre avec peau</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Flan à la vanille nappé au caramel</p> <p>Pain</p>	<p> Repas pour la Terre</p> <p>Potage de légumes BIO </p> <p>Penne BIO Local   semi-complète sauce potiron carotte mozzarella</p> <p>****</p> <p>Munster AOP </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée de pomme (frais) </p> <p>Pain</p>	<p> NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake pois chiches cumin sauce fromage blanc </p> <p>Sauté de dinde LR  sauce champignon crème</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain</p>
	GOÛTERS			<p>Sablés coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pomme**</p>	

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 3 – du 13 au 19 mars 2023

	 LUNDI 13/03/2023	MARDI 14/03/2023	MERCREDI 15/03/2023	JEUDI 16/03/2023	VENDREDI 17/03/2023
DEJEUNER	Repas pour la Terre Chou rouge et vinaigrette framboise Pomelo et sucre Tajine marocain (boulgour, carotte, pois chiches, patate douce, amandes)  ***** Fromage fondu Carré Fromage frais Petit Cotentin Crème dessert BIO  au chocolat Crème dessert saveur vanille Pain	Haricots verts vinaigrette Macédoine de légumes Jambon blanc LR  à la sauce tomate <i>Jambon de dinde</i> Coquillettes BIO Local  Yaourt nature et sucre Yaourt aux fruits Pomme BIO**  Pain	Salade verte BIO,  mimosa, vinaigrette Parmentier poisson blanc MSC  , pomme de terre BIO ***** Emmental BIO  Purée pomme poire (frais)  Pain	Soupe tomate carotte  Braisé de bœuf LR  sauce au thym Haricots blancs coco Fromage blanc et sucre Petit fromage frais nature et sucre Banane BIO**  Pain	Carotte râpée BIO  à l'aneth Endives et vinaigrette Poulet LR  rôti sauce au curry Gratin de chou-fleur (chou-fleur, emmental, béchamel) Tomme blanche Gouda Moelleux à la  fleur d'oranger Pain
	GOÛTERS			Biscuit grillé Normand Fromage blanc nature et sucre Kiwi**	

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 4 – du 20 au 26 mars 2023






















	LUNDI 20/03/2023	MARDI 21/03/2023	MERCREDI 22/03/2023	JEUDI 23/03/2023	VENDREDI 24/03/2023
DEJEUNER	<p>Soupe montagnarde </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Fusilli BIO à la sauce tomate</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage fondu Carré</p> <p>Orange BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Carottes râpées BIO aux raisins secs</p> <p>Chili sin carne (riz, haricots rouges, légumes, maïs, oignons, tomates) </p> <p>****</p> <p>Munster AOP </p> <p>Bûche de lait mélange (chèvre, vache)</p> <p>Flan gélifié à la vanille</p> <p>Flan gélifié au chocolat</p> <p>Pain</p>	<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce échalote</p> <p>Purée de salsifi (salsifi, pomme de terre) </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Kiwi BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Cuisse de poulet LR Local aux herbes de Provence </p> <p>Lentilles BIO Local </p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la framboise</p> <p>Banane**</p> <p>Pain</p>	<p>Coleslaw (carotte, chou, fromage blanc, mayonnaise)</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet d'esturgeon (frais) sauce crème</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Pain</p>
	GOÛTERS			<p>Gaufrette vanille</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Purée pomme coing sans sucre ajouté</p>	

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 5 – du 27 mars au 02 avril 2023

	LUNDI 27/03/2023	MARDI 28/03/2023	MERCREDI 29/03/2023	JEUDI 30/03/2023	VENDREDI 31/03/2023
DEJEUNER	Salade BIO  , maïs BIO  et vinaigrette Salade mâche et betterave Rôti de bœuf LR  Pomme de terre et épinards à la béchamel Fromage blanc nature et sucre Petit fromage frais nature et sucre Purée pomme fraise sans sucre ajouté Purée de pomme sans sucre ajouté Pain	Macédoine de légumes Haricots verts BIO  à l'échalote Poisson blanc MSC  pané Riz BIO  aux petits légumes Camembert Coulommiers Pomme BIO**  Pain	Potage de légumes  Haché de bœuf BIO  sauce tomate Fusilli BIO  Yaourt nature et sucre Banane BIO**  Pain	 Repas pour la Terre Carottes râpées BIO  et vinaigrette Radis et beurre Tarte aux légumes  (carottes, pois, haricot, navet) Salade verte Pont l'Evêque AOP  Cantal AOP  Flan gélifié au chocolat Mousse au chocolat Pain	Velouté dubarry  Sauté de dinde LR  sauce colombo Lentilles BIO Local   Edam Gouda Kiwi BIO**  Pain
	GOÛTERS			Madeleine Petit fromage blanc au lait entier et sucre Purée pomme sans sucre ajouté	

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 6 – du 03 au 09 avril 2023















	LUNDI 03/04/2023	MARDI 04/04/2023	MERCREDI 05/04/2023	JEUDI 06/04/2023	VENDREDI 07/04/2023
DEJEUNER	Endives et vinaigrette miel balsamique Pomelo et sucre	Crêpe aux champignons	Betteraves à la vinaigrette	Repas de Printemps Salade de tomates**, mozzarella râpée et vinaigrette Concombre et vinaigrette	Repas pour la Terre Salade verte BIO, mimosa et vinaigrette Radis et beurre
	Thon émincé sauce aux fines herbes	Hachis parmentier de bœuf CHAR	Rôti de veau LR sauce forestière	Emincé de dinde LR au jus d'herbes	Couscous végétarien (légumes, pois chiches, tomate, raisins, soja)
	Riz BIO	Salade verte	Coquillettes BIO Local	Petits pois BIO	Semoule BIO
	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Mimolette	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	Buche de lait mélange (chèvre, vache)
	Faisselle et sucre	Camembert		Fromage blanc nature et sucre	Carré
	Cocktail de fruits	Kiwi BIO**	Pomme BIO**	Moelleux au citron	Flan à la vanille nappé au caramel
	Purée pomme pruneau sans sucre ajouté				Flan gélifié au chocolat
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
GOÛTERS			Boudoir Yaourt nature et sucre Jus d'orange pur jus		

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 7 – du 10 au 16 avril 2023





















VACANCES SCOLAIRES					
	LUNDI 10/04/2023	MARDI 11/04/2023	MERCREDI 12/04/2023	JEUDI 13/04/2023	VENDREDI 14/04/2023
DEJEUNER	FERIE	 Repas pour la Terre Betteraves BIO  et vinaigrette Omelette BIO  sauce tomate Purée de pomme de terre BIO  Fromage fondu Vache qui rit Pomme BIO**  Pain	Salade verte BIO  , maïs BIO  et vinaigrette Provençale Bolognaise de bœuf BIO  Spaghettis BIO  Coulommiers Liégeois au chocolat Pain	Concombre BIO  à la vinaigrette Poisson blanc (frais) MSC  sauce citron persil Riz Yaourt nature et sucre Cocktail de fruits Pain	Salade de coquillettes au pesto rouge Sauté de bœuf LR  sauce au thym Jardinière de légumes Munster AOP  Kiwi BIO**  Pain
		GOÛTERS	FERIE	Sablés coco Yaourt nature et sucre Jus d'orange pur jus	Pain Fromage blanc nature et sucre Chocolat tablette

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 8 – du 17 au 23 avril 2023

VACANCES SCOLAIRES					
	LUNDI 17/04/2023	MARDI 18/04/2023	MERCREDI 19/04/2023	JEUDI 20/04/2023	VENDREDI 21/04/2023
DEJEUNER	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Chou blanc BIO  vinaigrette soja aigre douce</p> <p>Boulgour à la mexicaine  (brocoli, haricot rouge, maïs, oignon)</p> <p>****</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Pain</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Boulettes de bœuf CHAR  sauce au thym</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt BIO  aromatisé à la framboise</p> <p>Pomme BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Carotte râpée BIO  et vinaigrette</p> <p>  Poulet LR LCL rôti à la sauce tomate</p> <p>Lentilles BIO Local  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Purée pomme vanille (frais) </p> <p>Pain</p>	<p>Pâté breton et cornichon</p> <p><i>Pâté de volaille</i></p> <p>Poisson blanc (frais) MSC  sauce à l'oseille</p> <p>Riz BIO  et haricots verts BIO </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Banane BIO** </p> <p>Pain</p>	<p>Salade à la Grecque (concombre, tomate, olive noire, brebis)</p> <p>Braisé de bœuf LR  au jus d'herbes</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Emmental</p> <p>Cake patate douce  coco citron vert</p> <p>Pain</p>
	GOÛTERS	<p>Sablés</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier et sucre</p> <p>Orange**</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Chocolat tablette</p>	<p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Poire**</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Purée pomme pruneau sans sucre ajouté</p>

**sous réserve d'approvisionnement de saison

Menus Scolaire - classique



Semaine 9 – du 24 avril au 28 avril 2023

	LUNDI 24/04/2023	MARDI 25/04/2023	MERCREDI 26/04/2023	JEUDI 27/04/2023	VENDREDI 28/04/2023
DEJEUNER	<p>Haricots verts et vinaigrette Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Munster AOP Carré</p> <p>Orange BIO**</p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte BIO mimosas et vinaigrette Pomelo et sucre</p> <p>Rôti de bœuf LR</p> <p>Pommes de terre rissolées, ketchup à la pomme</p> <p>Yaourt aux fruits Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Cocktail de fruits Purée pomme fraise sans sucre ajouté</p> <p>Pain</p>	<p>Concombre sauce tzatziki</p> <p>Duo de poisson blanc MSC et saumon sauce au basilic</p> <p>Cordiale de légumes BIO (carotte, champignons, haricots)</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Semoule au lait et chocolat</p> <p>Pain</p>	<p>Repas pour la Terre</p> <p>Tomates** BIO Local et vinaigrette basilic Céleri rémoulade</p> <p>Penne BIO Local sauce légumes du sud et emmental</p> <p>****</p> <p>Yaourt nature et sucre Faisselle et sucre</p> <p>Pomme BIO Local**</p> <p>Pain</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Sauté de porc BIO Local sauce au thym</p> <p>Œuf dur</p> <p>Chou-fleur BIO à la béchamel</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Carré</p> <p>Kiwi BIO**</p> <p>Pain</p>
	GOÛTERS			<p>Sablés coco Fromage blanc nature et sucre Banane**</p>	

**sous réserve d'approvisionnement de saison