



Menus

Du 2 au 5 janvier 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Bâtonnet de concombres et carottes sauce cocktail	Salade verte 	Velouté de potiron 	Carottes râpées Vinaigrette 
Plat protidique		Pizza tomate jambon, champignon et fromage	Hot-dog	Cordon bleu	Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier citron 
Sa garniture		*pizza au 4 fromages	frites (Ketchup/mayonnaise)	Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Riz à la tomate
Produits laitiers		Yaourt sucré 	Carré	Babybel 	Comté 
Desserts		Fruit 	Compote de pomme 	Liégeois au chocolat	Brownies 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Produit label Rouge



Produit de la mer durable

Menus

Du 8 au 12 janvier 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Veluté de lentille corail et lait de coco 	Carotte râpée vinaigrette	Salade concombre Vinaigrette à l'échalote	Haricots verts à l'échalote	**Galette des Rois** Chou rouge 
Plat protidique	Jambon blanc  S/P : Jambon de dinde 	Chili sin carne soja  	Escalope viennoise	Colombo de poulet	 Parmentier colin d'Alaska purée de carottes
Sa garniture	Coquille semi-complète Et fromages râpés	Riz 	Gratin de choux fleur et pomme de terre	Semoule 	
Produits laitiers	Petit fromage blanc aux fruits	Comté 	Camembert	Fromage frais Saint môret	Yaourt nature (Ferme de Signy) 
Desserts	Fruit 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Banane  sauce au chocolat	Fruit	Galette des rois 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus

Du 15 au 19 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron à la vache qui rit 	Salade de betteraves rouges Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Salade d'endive	Céleri rémoulade 	Coquillettes au pesto 
Plat protidique	Omelette 	Émincé de bœuf 	Paupiette de veau sauce crème et champignon	Hot dog <i>S/P: Hot dog de volaille</i>	Émincé de saumon sauce oseille
Sa garniture	Riz à la tomate	Blé 	Semoule 	Pommes de terre quartier avec peau (ketchup/mayonnaise)	Purée de brocolis et pommes de terre
Produits laitiers	Pont l'Evêque 	Fromage blanc 	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin	Pointe de Brie
Desserts	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit	Fruit	Smoothie pomme cranberry yaourt 	Fruit 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Produit label Rouge



Produit de la mer durable

Menus

Du 22 au 26 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) 	Emincé de chou blanc et vinaigrette moutarde 	Velouté de courgette va qui rit	Macédoine	*** Les Pas Pareilles *** Carottes râpées  Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Plat protidique	Dés de poisson sauce basilic 	Cuisse de poulet rôti	Aiguillettes de poule sauce végétale champignons crémée 	Pâtes coude butternut, carotte, brebis, ricotta, emmental 	Rôti de porc  au jus S/P : Rôti de dinde  au jus
Sa garniture	Boullgour 	Purée de courgettes et pommes de terre	riz 		Lentilles  mijotées 
Produits laitiers	Comté	Yaourt nature sucré (Ferme de Signy) 	Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits	Emmental
Desserts	Liégeois au chocolat	Fruit 	Fruit	Brownie mexicain (à base de haricots rouges) 	Purée de pomme  et cube de pomme saveur vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus

Du 29 janvier au 2 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Emincé d'endives vinaigrette	Chou chinois	***C'est la fête : Vive les crêpes*** Mâche Crumble	Pâté de campagne* et cornichon S/P : Pâté de volaille
Plat protidique	Dahl de lentilles corail  	Lasagne	Emincé de bœuf au jus 	Filet de colin d'Alaska pané frais et citron 	Nuggets de poulet
Sa garniture	Riz 		Duo de carottes et semoule 	printanières de légumes	Haricot vert et pomme de terre 
Produits laitiers	Tome blanche	Yaourt nature (Ferme de Signy) 	Carré	Fromage fondu Vache qui rit	Petit fromage blanc aux fruits
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit 	Purée de pommes 	Crêpe nature sucrée Confiture de fraises ou Pâte à tartiner	Fruit 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus

Du 5 au 9 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de lentille corail lait de coco	Chou rouge vinaigrette 	Salade verte Vinaigrette à l'huile de noix 	Samoussa de légumes	** Les Pas Pareilles *** Double céleri rémoulade (branche et rave)
Plat protidique	Steak haché de bœuf 	Pâtes au fromage 	Cordon bleu	Médaille de Merlu sauce normande (champignon, crème fraîche) 	Tartiflette* *tartimouflette à la dinde 
Sa garniture	Purée de potiron et pommes de terre		Carottes et pomme de terre persillées	semoule	
Produits laitiers	Yaourt nature sucré (Ferme de Signy) 	Carré	Saint Nectaire 	Petit fromage frais aux fruits 	Fromage frais Petit Cotentin
Desserts	Fruit 	Crème dessert au chocolat	Fruit 	Cake à la noix de coco 	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus

Du 12 au 16 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Feuilleté au fromage fondu	***C'est la fête : La Saint Valentin*** Carottes râpées, vinaigrette aux fruits de la passion 	Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Champignons émincés Sauce crème ciboulette
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches 	Omelette aux fines herbes 	Nuggets de poulet (Ketchup/mayonnaise) 	Poisson pané et citron 	Sauté de porc  sauce au thym S/P : Sauté de dinde  sauce au thym
Sa garniture	Semoule 	Ratatouille et semoule	Frites	Riz à la tomate 	Purée de brocoli
Produits laitiers	Fromage fondu Samos	Petit fromage frais aux fruits	Coeur de dame Saint Paulin	Yaourt aromatisé 	Coulommiers
Desserts	Purée de pommes poires 	Fruit 	Fruit 	Cake praline rose 	Ile flottante



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Produit label Rouge



Produit de la mer durable

Menus

Du 19 au 23 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Poireaux vinaigrette	Radis rose et beurre 	Chou chinois Vinaigrette	** Amuse-Bouche : Chou romanesco ** Cake à l'emmental 	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette 
Plat protidique	Saumon sauce coco et citron vert 	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Rôti bœuf  au jus	Escalope viennoise 	Chili sin carne  
Sa garniture	semoule 	printanières de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Penne semi-complet 	Haricots verts persillé 	Riz 
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré	Fromage frais Carré frais	Tomme blanche	Comté 
Desserts	Fruit 	Beignet chocolat 	Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit 	Smoothie de pommes et bananes 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus

Le 26 au 29 février 2024 – Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou rouge Vinaigrette moutarde 	Saucisson sec et beurre* *rillette de thon	Potages de légumes 	Œuf dur mayonnaise 	
Plat protidique	Emincé de bœuf sauce tomate et olives 	Cordon bleu	Saucisse de Strasbourg* <i>S/P : Saucisse de volaille façon chipolatas</i>	Riz et ratatouille  	
Sa garniture	Brocolis au persil et semoule 	Pâtes et fromage râpés 	Lentilles 		
Produits laitiers au choix	Edam 	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé 	
Desserts	Compote de pommes allégée en sucre 	Fruit 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Cake au chocolat 	



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale
de niveau 2



Produit label Rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable