



Du 7 au 13 mars 2022



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Concombre</b> vinaigrette traditionnelle basilic	<b>BIO</b> <b>Carottes à râpées</b> assaisonnées 		<b>BIO</b> <b>Salade verte et maïs</b> vinaigrette traditionnelle
<b>Sauté de porc*</b> aux oignons  * Sauté de dinde  aux oignons	<b>Vége</b> <b>Coquillettes flageolets</b> poivron curry 	 <b>Steak haché au jus</b>	<b>Gigot d'agneau</b> sauce orientale 	<b>Filet de lieu noir frais</b> sauce lombarde 
<b>BIO</b> <b>Julienne de légumes et riz</b> 		<b>Pommes de terre et</b> courgettes béchamel	<b>BIO</b> <b>Semoule légumes couscous</b> (avec bouillon)	<b>BIO</b> <b>Purée de pommes de terre</b>
<b>Yaourt nature et sucre</b> 			<b>Coulommiers</b>	<b>Fromage blanc et</b> sauce fraise
<b>Poire</b> 	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Cake épeautre</b> pomme tatin 	<b>Orange Bio</b> 	
<b>Baguette / Confiture de</b> fraise Verre de lait	<b>Jus d'orange</b> Barre Bretonne	<b>Banane</b> Petit pain au lait Verre de lait	<b>Compote de pommes</b> Pompom cacao	<b>Jus de pomme</b> Baguette et barre chocolat

Du 14 au 20 mars 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pomelos et sucre Primaire Segments pamplemousse Maternelle	  Mâche et betterave Bio vinaigrette tradi échalote	
  Omelette nature	Steak haché de cabillaud tomate	Emincé de dinde à l'ancienne 	 Bœuf bourguignon	Paupiette de saumon sauce cubaine
Epinards hachés et PDT béchamel	Haricots verts extra-fins à la ciboulette	 Lentilles Bio cuisinées	Gratin de crécy Bio  (PDT/carot/bécha/emmental)	Penne 
Tomme noire	Fraidou			Yaourt nature et sucre 
Pomme golden local 	Ananas au sirop	Flan vanille Bio 	Cake aux pépites de chocolat blanc  	Banane 
Barre céréales fraise/yaourt Verre de lait	Poire  Pain et confiture d'abricot	Compote de pomme Brioche Petit suisse sucré	Jus d'orange Pain et barre chocolat	Cake aux fruits Verre de lait



Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Du 21 au 27 mars 2022



LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg vinaigrette traditionnelle		Taboulé Bio 	 Carottes à râpées Bio assaisonnées et emmental 	Tomate tranchée et mozzarella vinaigrette terroir
Sauté de poulet sauce hongroise 	Saucisse de francfort* *Saucisse de francfort de volaille dosette de ketchup	 Rôti de bœuf et jus	Boulette azuki sauce fraîcheur	Calamars à la romaine 
Ratatouille Bio et riz Bio 	Pommes campagnardes	Chou-fleur à la béchamel	Petits pois extra-fins à la lyonnaise (oignons)	Tortis et sauce tomate basilic 
Yaourt sucré  au sucre de canne	Gouda Bio 			
	Compote de pomme 	Kiwi	Crème dessert à la vanille Bio 	Stracciatella aux copeaux de chocolat
Royal de coco Compote Pomme / Banane	Pain et barre de chocolat Orange	Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme	Madeleine longue locale Fromage blanc nature et sucre 	Pain / Confiture de groseille Verre de lait

 Pêcheries certifiées  
durables selon le  
Référentiel MSC

 Nouveauté

 Origine France

 Plat végétarien

 Local

 Label rouge

 Viande racée

 elior

Du 28 mars au 3 avril 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis et beurre		 Salade verte Bio et emmental Vinaigrette miel	
 Riz émincé champêtre	 Cubes de colin pané et ketchup	 Bœuf en Daube	Hachis Parmentier à la carotte	Colin meunière frais et citron 
	Mélanges de légumes et haricots plats	Macaronis 		Poêlée de légumes Bio 
 Camembert Bio		Saint nectaire 	 Yaourt à la vanille Bio	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait	Moelleux pomme cannelle maison 	Poire 		Banane 
 Pomme bicolore local Pain et Confiture de fraise	Barre céréales Choco/Banane  Yaourt nature sucré Bio	Compote de pomme Pain / Confiture abricot Verre de lait	Crêpe fourrée au chocolat Verre de lait	Compote Pomme/Ananas Pain d'épices



Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée





Du 4 au 10 avril 2022



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade coleslaw</b> (carotte et chou blanc)	<b>Mâche et betteraves</b> vinaigrette terroir	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Concombre rondelle</b> vinaigrette à la ciboulette
<b>Spirale Bio à la carbonara</b> (porc)	<b>Burger de veau</b> sauce marengo	<b>Pané de blé épinards et</b> fromage	<b>Rôti de bœuf et jus</b>	<b>Filet de lieu noir frais</b> sauce citron
<b>Spirale Bio à la carbonara</b> (dinde)	<b>Semoule</b>	<b>Purée de courgette</b>	<b>Haricots verts extra-fins</b> saveur jardin	<b>Brocolis à la béchamel</b> Pommes vapeur
<b>Pont l'évêque</b>		<b>Fromage blanc et sauce</b> mangue		
<b>Pomme rouge local</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>		<b>Orange Bio</b>	<b>Flan pâtissier</b>
<b>Jus d'orange</b> Baguette et Fraidou	<b>Fourrandise à la fraise</b> Verre de lait	<b>Croissant</b> Poire Lait nature	<b>Jus de pomme</b> Baguette / Confiture Prune	<b>Madeleine longue locale</b> yaourt nature et sucre

Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC

Nouveauté

Origine France

Plat végétarien

Local

Label rouge

Viande racée

elior



Du 11 au 17 avril 2022



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 <b>Salade de betterave Bio et maïs Bio</b>  vinaigrette terroir (moutarde à l'ancienne)	<b>Salade des Antilles</b> (Iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse et ananas)	<b>Tomate tranchée et dés d'emmental</b> vinaigrette basilic
 <b>Sauté de veau mironton</b>	 <b>Pavé de merlu sauce bourride</b> (julienne lég/oignon/safran)	<b>Emincé de dinde sauce échalote</b> 	  <b>Semoule façon couscous Bio</b>	<b>Filet de limande meunière</b> 
<b>Papillons</b> 	<b>Ratatouille Bio et riz Bio</b> 	<b>Gratin dauphinois</b>	(semoule/lég.couscous/tomate/pois chiches/rasin)	<b>Mélange de légumes danois</b>
<b>P'tit moulé Ail et Fines Herbes</b>	<b>Saint Paulin</b>		<b>Yaourt brassé framboise ou abricot</b> 	
<b>Purée de pommes abricot</b> 	<b>Pomme</b> 	<b>Banane Bio</b> 		<b>Moelleux ananas</b> 
<b>Baguette et Camembert Jus de pomme</b>	<b>Brioche Compote Pom / Cassis</b>	<b>Palmier Jus d'orange Yaourt aromatisé</b>	<b>Barre céréales chocolat/crunchy Orange</b>	<b>Baguette / Confiture fraise Verre de lait</b>

 Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC

 Nouveauté

 Origine France

 Plat végétarien

 Local

 Label rouge

 Viande racée





Du 18 au 24 avril 2022

LE JOUR DU  Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques		Chiffonnade de salade vinaigrette traditionnelle		
	Boulette de bœuf chasseur	 Omelette nature Bio 	Rôti d'agneau farci sauce printanière 	Lasagne au saumon
	 Printanière de légumes Bio	Blé Bio aux petits légumes Bio 	Haricots verts extra fin et flageolets	
	Munster 		 Carré frais Bio	 Yaourt nature et sucre
	Poire 	Ile flottante	Pâtisserie de Pâques et petit chocolat 	Kiwi
	 Mini roulé au chocolat Crème dessert vanille Bio	Baguette / Confiture fraise Jus d'orange  Pomme bicolore	Madeleine longue  Verre de lait	Petit Louis coco  Yaourt aromatisé



Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC





Du 25 avril au 1er mai 2022

LE JOUR DU **Vége**



Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>BIO</b> Salade verte Bio et croûtons vinaigrette traditionnel au basilic	<b>BIO</b> Carottes Bio à la méridionale		Salade choubidou (chou rge/raisin/cassis/moutarde)
<b>BIO</b> Chili con carne Bio et riz Bio	<b>Vége</b> Tortellini pomodoro mozza base tomate <b>BIO</b>	Filet de hoki sauce citron <b>MSC</b>	<b>Label Rouge</b> Cuisse de poulet sauce poulette	Colin meunière frais <b>MSC</b>
		Chou romanesco et chou fleur saveur soleil	Pommes noisettes	<b>BIO</b> Tian de légumes et emmental râpé (courget/tomat/pdt/thym)
Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé local		Yaourt nature et sucre <b>BIO</b>	
Pomme bicolore		Semoule au lait	Fraise* * selon arrivage	<b>N</b> Cake épeautre à la vanille maison
Mini roulé au chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Barre bretonne Poire Verre de lait	Petit Beurre Fromage frais sucré Jus de pomme	Baguette et Fromage fondu Compote de pomme Sirop de citron	Verre de lait Madeleine longue Banane



Pêcheries certifiées durables selon le Référentiel MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

