

		REPAS VEGETARIEN				
Déjeuner		LUNDI 13/01/2025	MARDI 14/01/2025	MERCREDI 15/01/2025	JEUDI 16/01/2025	VENDREDI 17/01/2025
Entrée	Constantes					
		<u>Betteraves HVE nature</u>	<u>Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette</u>		<u>Salade des causses</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>
		Œuf dur mayonnaise	Bâtonnière de légumes aux épices		Coquillettes à la parisienne	Crêpe au fromage
		Salade de pois chiches à l'orientale	Andouille cornichons		Tartelette camembert	Terrine de canard cornichons
Constantes						
		Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	Constantes					
		<u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Nugget's de blé</u>		<u>Boulettes de boeuf sauce poivre</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
		Jambon HVE sauce charcutière	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes		Rôti de dinde sauce fromagère	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus
		Rognons de boeuf sauce échalote	Poule au Pot (plat complet)		Brandade de poisson (plat complet)	Saucisse knack nature
Constantes						
		Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement	Constantes					
		<u>Pommes persillées</u>	<u>Ratatouille</u>		<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz nature</u>
		Julienne de légumes	Tortis		Haricots beurre provençale	Navets braisés
		Purée de pommes de terre				Flageolets
Constantes						
		Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier	Constantes					
		<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>		<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Bleu de Bresse</u>
	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Vache picon	Fromage	Camembert portion	Yaourt velouté aux fruits	
Dessert	Constantes					
		<u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Fruit frais</u>	<u>Dessert lacté caramel</u>
		Fruit frais	Compote de pommes coing coupelle		Mousse chocolat au lait	Fruit frais
Constantes						
		Entremets au chocolat	Crème renversée	Dessert du chef	Tarte citron	Brownie

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiqes Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de riz thon: mayonnaise, riz, thon, maïs, poivrons, tomates

Coquillette à la parisienne: champignon, coquillette, des de volailles, mayonnaises, petit pois, tomates

Salade de pomme de terre œuf tomate: maïs, pomme de terre en cube, sauce salade, tomate, œufs

	LUNDI 20/01/2025	MARDI 21/01/2025	MERCREDI 22/01/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 23/01/2025	VENREDI 24/01/2025
Déjeuner					
Entrée	<u>Pommes de terre au thon</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Carottes HVE râpées nature</u>	<u>Salade de riz nicoise</u>
	Coleslaw HVE	Oeuf dur sauce cocktail		Taboulé	Choux fleurs mimosa
	Terrine de saumon sauce crème	Salade de pâtes à l'indienne		Salade de haricots blancs Tourangelle	Rosette et cornichons
Constantes	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	<u>Saucisse knack nature</u>	<u>Pilons de poulet basquaise</u>		<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Omelette nature		Langue de boeuf sauce piquante	Rôti de porc au miel
	Boulettes de veau au jus	Parmentier d'andouille (plat complet)		Quenelles de brochet sauce nantua	Moussaka VBF et riz créole (plat complet)
Constantes	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Pommes rissolées</u>			<u>Epinards branche HVE à la crème</u>
	Blé aux petits légumes	Gratin de choux fleurs		Haricots verts	Lentilles
	Céleri braisé	Salade verte (facultatif)		Gratin dauphinois	Pommes de terre Sarladaises
Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert portion</u>
	Petit moulé	Yaourt velouté aux fruits	Fromage	Brie individuel	Fromage blanc nature et dosette de sucre
Dessert	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>		<u>Fruit frais</u>	<u>Carotte cake orange cannelle</u>
	Donut's	Abricots au sirop		Yaourt aromatisé	Fruit frais
	Yaourt sucré	Tarte au chocolat	Dessert du chef	Crème aux oeufs	Cocktail de fruits

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de pate à l'indienne : curry, raisins secs, carottes cubes, pomme fruits, pâtes, sauce salade
Chou fleur mimosa: chou fleur, ciboulette, sauce salade, œuf dur brouillés



	LUNDI 27/01/2025	MARDI 28/01/2025	MERCREDI 29/01/2025	JEUDI 30/01/2025	VENDREDI 31/01/2025
Déjeuner					
Entrée	<u>Choux rouges HVE vinaigrette</u>	<u>Saucisson ail</u>		<u>Salade chinoise</u>	<u>Salade du Puy</u>
	Salade marco polo	Betteraves mais vinaigrette		Rillettes	Salade maïs, iceberg sauce blanche
	<u>Museau vinaigrette</u>	Haricots verts emmental vinaigrette		Salade de blé océane	Croissant au fromage
Constantes	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème</u>		<u>Riz cantonais Végétarien (plat complet)</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
	<u>Gratin de gnocchis et légumes au fromage (plat complet)</u>	Gratiné de poisson au fromage		<u>Rôti de porc HVE à la moutarde</u>	Curry de volaille
	<u>Saucisse de Toulouse sauce tomate</u>	Cassolette de moules et poireaux à la crème		Tajine de boulettes d'agneau	Noix de joue de porc confite
Constantes	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	<u>Jardinière de légumes avec pommes de terre</u>			<u>Carottes persillées</u>
		Tortis couleur		Légumes du tajine	Riz nature
	Pommes vapeur	Blé aux petits légumes		Semoule HVE	Pommes roosties
Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Yache qui rit</u>
	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Brie individuel	Fromage	Camembert portion	Yaourt nature et dosette de sucre
Dessert	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Cake citron Pavot</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>
	Fruit frais	Liégeois vanille		Fruit frais	Compote de pommes HVE
	Tarte bourdaloue	Paris Brest	Dessert du chef	Yaourt aux fruits	Gratin de myrtilles

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiqes Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade des champs: chou fleur, tomates, petits pois, sauce salade

salade chinoise: carotte rapées, soja, sauce salade

salade du puy: sauce salade , tomate, echalotte, lentille



		REPAS VEGETARIEN				AFRIQUE				CHANDELEUR											
		LUNDI 03/02/2025				MARDI 04/02/2025				MERCREDI 05/02/2025				JEUDI 06/02/2025				VENDREDI 07/02/2025			
Déjeuner																					
Entrée		<u>Choux rouges HVE vinaigrette</u>				<u>Salade des champs (choux fleurs tomates cube petits pois sauce salade)</u>								<u>Carottes râpées HVE au cumin Vinaigrette</u>							
		Salade de pommes de terre rémoulade				Salade de pâtes, œuf, tomates, maïs, vinaigrette				Salade de blé océane				Salade vernoise							
		Mousse de foie				Duo de saucissons et cornichons				Crêpe au fromage				Macédoine mayonnaise							
Constantes		Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef							
Plat protidique		<u>Tortellinis tricolores ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)</u>				<u>Saucisse de Toulouse HVE grillée</u>								<u>Poulet kedjenou</u>							
		Sauté de porc au bleu				Poisson meunière nature				Normandin de veau sauce forestière				Nugget's de blé							
		Roti de dinde à la crème				Steak haché de bœuf VBF sauce échalotes				Cuisse de lapin à la moutarde				Fricassée de volaille basquaise							
Constantes		Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef							
Accompagnement						<u>Haricots blancs à la tomate</u>								<u>Riz nature</u>							
		Choux de bruxelles				Salsifis à la tomate				Panaïs braisé				Pommes persillées							
		Macaronis				Poêlée de butternuts et carottes				Poêlée Forestière				Carottes aux épices							
Constantes		Garniture du chef				Garniture du chef				Garniture du chef				Garniture du chef							
Produit laitier		<u>Edam coupe</u>				<u>Yaourt velouté aux fruits</u>								<u>Petit suisse aux fruits</u>							
		Petit suisse sucré				Camembert portion				Fromage				Carré président							
Constantes														Yaourt nature et dosette de sucre							
Dessert		<u>Yaourt aux fruits</u>				<u>Compote de pommes HVE</u>								<u>Cake banane coco</u>							
		Pêche au sirop				Fruit frais				Yaourt aromatisé				Liégeois café							
		Gâteau basque				Beignet aux pommes				Dessert du chef				Fruit frais							

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade vernoise: carotte rapées, courgette rapées, celeri rapée, sauce salade

salade de ble océane: blé, ciboulette, cocktail de fruit, maïs, sauce salade, tomate

Poulet kedjenou: poulet roti + sauce kedjenou : ratatouille, sauce tomate, piment doux, paprika, oignons, herbes de provenances

	LUNDI 10/02/2025	MARDI 11/02/2025	MERCREDI 12/02/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 13/02/2025	VENDREDI 14/02/2025
Déjeuner					
Entrée					
Constantes					
Plat protidique					
Constantes					
Accompagnement					
Constantes					
Produit laitier					
Dessert					



Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade marco polo: surimi, pâtes, mayonnaises, tomate, poivrons
gratin montagnard: pomme de terre, bechamel, fromage à raclette

	LUNDI 17/02/2025	MARDI 18/02/2025	MERCREDI 19/02/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 20/02/2025	VENDREDI 21/02/2025
Déjeuner					
Entrée					
Constantes					
Plat protidique					
Constantes					
Accompagnement					
Constantes					
Produit laitier					
Dessert					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade Happy: chou rouge, carotte rapée, raisins secs, pomme fruit, radis, sauce salade

		REPAS VEGETARIEN				
Déjeuner		LUNDI 24/02/2025	MARDI 25/02/2025	MERCREDI 26/02/2025	JEUDI 27/02/2025	VENDREDI 28/02/2025
Entrée	Constantes	Coleslaw HVE	Taboulé		Salade maïs, iceberg sauce blanche	Carottes HVE râpées nature
		Mousse de foie	Emincé bicolore		Salade de riz poivrons maïs tomate concombres	Salade de penne tomates mozzarella et pesto
		Salade suisse	Salami		Pomelos indiv	Chou blanc au fromage
		Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	Constantes	Chipolatas sauce tomate	Hachis parmentier végétarien (plat complet)		Tartiflette à la volaille (plat complet)	Beignets au calamar sauce ketchup
		Brandade de poisson (plat complet)	Longe de porc HVE aux pruneaux		Paupiette de veau aux raisins	Pot au feu VBF (plat complet)
		Curry de volaille coco	Tandoori de volaille		Boulettes de bœuf à la Lyonnaise	Langue de boeuf sauce tomate
		Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement	Constantes	Spaghettis				Blé aux petits légumes
			Pommes vapeur		⚠	Haricots beurre
		Céleri crémeux façon risotto	Poêlée villageoise		Macaronis	Gratin dauphinois
		Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier		Fromage blanc nature et dosette de sucre	Emmental coupe		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Carré d'ail et fines herbes
		Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage	Petit moulé	Yaourt nature et dosette de sucre
Dessert		Compote de pommes HVE	Fruit frais		Novly vanille	Riz au lait au caramel
		Mousse chocolat au lait	Eclair vanille		Fruit frais	Compote de pommes banane
		Flan parisien	Crème dessert café	Dessert du chef	Beignet abricot	Fruit frais

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade des champs: chou fleur, carottes, petit pois, tomate, sauce salade

	LUNDI 03/03/2025	MARDI 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025
Déjeuner					
Entrée	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Saucisson ail</u>		<u>Céleri rémoulade HVE</u>	<u>Chou blanc au curry vinaigrette</u>
	Salade marco polo	Choux rouges vinaigrette		Salade de blé aux p'tits légumes	Médaille de surimi mayonnaise
	Œuf dur et dosette mayonnaise	Champignons à la grecque		Salade campagnarde aux des volaille emmental et pommes	Choux fleurs mimosa
Constantes	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	<u>Saucisses aux lentilles (Plat complet)</u>	<u>Rôti de dinde sauce tomate</u>		<u>Tajine de Boulettes de soja</u>	<u>Colin pané MSC</u>
	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Carbonara de volaille		Jambon HVE sauce charcutière	Tarte au fromage (plat complet)
	Filet mignon de porc au cidre	Blanquette de poisson MSC aux petits légumes		Bouchées à la reine (plat complet)	Cuisse de canette au cassis
Constantes	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement		<u>Carottes HVE persillées</u>		<u>Semoule HVE</u>	<u>Purée de carottes</u>
	Printanière de légumes	Tortis	⚠	Salsifis à la tomate	Salade verte (facultatif)
	Pommes de terre fondantes	Blé aux petits légumes		Salade verte (facultatif)	Spaghettis
Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier	<u>Fondu président</u>	<u>Yaourt nature et dosette de sucre</u>		<u>Chantailou</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
	Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre mélange	Fromage	Yaourt aux fruits	Petit cotentin Ail et Fines herbes
Dessert	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote pomme fraise</u>		<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>
	Crème dessert vanille	Semoule au lait		Gâteau basque	Novly vanille
	Eclair au café	Muffin pépites	Dessert du chef	Fruit frais	Compote de pommes HVE

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiqes Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Pomme de terre sauce tartare: pomme de terre, ciboulette, tomate et sauce tartare: capre, cornichon, œuf, mayonnaise, persil, échalotte

		REPAS VEGETARIEN				
Déjeuner		LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025	VENDREDI 14/03/2025
Entrée	Entrée	Betteraves HVE nature	Salade de pommes de terre façon piémontaise		Salade de pommes de terre oeufs et olives	Coquillettes à la parisienne
	Entrée	Taboulé	Carottes HVE râpées nature		Coleslaw HVE	Emincé bicolore HVE
	Entrée	Salade de pommes de terre nordique	Cervelas sauce ravigote		Salade Paulette (Pommes de terre dès volaille haricots verts tomates vinaigrette)	Terrine de saumon sauce cocktail
	Constantes	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef	Entrée du chef
Plat protidique	Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (plat complet)		Sauté de porc au jus	Gratiné de poisson à la provençale
	Plat protidique	Poulet rôti à la moutarde	Escalope de volaille normande		Nugget's de volaille	Roti de dinde provençale aux olives
	Plat protidique	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Cassiolette de moules et poireaux à la crème		Potée bretonne (plat complet)	Poulet rôti au citron
	Constantes	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement	Accompagnement	Farfalles			Poêlée de butternuts	Courgettes provençale
	Accompagnement	Poêlée de légumes	Purée de patate douce		Riz à la tomate	Pommes persillées
	Accompagnement	Salade verte (facultatif)	Semoule HVE			Flageolets
	Constantes	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef	Garniture du chef
Produit laitier	Produit laitier	Camembert portion	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Meule du pays de Bray BIO
	Produit laitier	Yaourt velouté aux fruits	Brie individuel	Fromage	Carré président	Petit suisse sucré
Dessert	Dessert	Fruit frais	Liégeois vanille		Fruit frais	Flan pâtissier maison
	Dessert	Chou à la vanille	Cocktail de fruits		Crème dessert caramel	Compote de pommes coing coupelle
	Dessert	Semoule au lait	Muffin citron	Dessert du chef	Tarte bourdaloue	Tarte bourdaloue aux poires

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise OU Saucisson à l'ail OU Pomelos

Plat protidiques: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature OU Poisson poché OU Escalope de volaille au jus

Garnitures Purée de pommes de terre OU Pommes vapeur OU Riz OU Coquillettes OU Haricots verts OU Carottes rondelles OU Salade verte

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).