

SEMAINE DU : 15 AU 19 JANVIER 2018




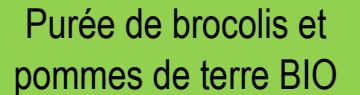




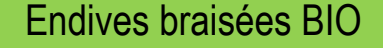
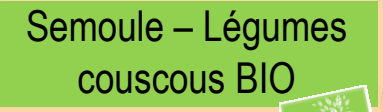


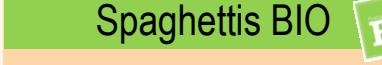

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Potage du jour</p> <p>Rôti de dinde sauce aux herbes </p> <p> Riz BIO – Haricots vert BIO</p> <p>Tomme pyrénéée</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salami* danois et cornichons</p> <p>Sp : Roulade de volaille et cornichon </p> <p>Tranche de colin sauce crème</p> <p> Purée de brocolis et pommes de terre BIO</p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne </p> <p> Pommes de terre BIO</p> <p></p> <p> Endives braisées BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade composée</p> <p>Couscous poulet</p> <p> Semoule – Légumes couscous BIO</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Egréné de bœuf VBF à la bolognaise </p> <p> Spaghettis BIO </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
--	---	--	--	--



BONNE ANNÉE 2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU : 22 AU 26 JANVIER 2018










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Bœuf VBF mode aux carottes</p> <p> Pommes de terre BIO</p> <p> Edam </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Emincé de volaille sauce indienne</p> <p>Riz pilaf BIO </p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Moelleux au citron maison</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Pâtes BIO – Ratatouille BIO </p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>REPAS LEGUMES ANCIENS</p> <p>Velouté de butternut</p> <p>Rôti de porc* sauce au miel</p> <p>Sp : Rôti de dinde sauce au miel</p> <p>Purée de panais et pommes de terre BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>Spécialité pomme coing</p>	<p>Chou rouge émincé vinaigrette</p> <p>Poêlée de colin doré au beurre + sauce tartare</p> <p>Bouquetière de légumes ail et persil BIO </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit du jour</p>
--	---	---	---	---



BONNE ANNÉE 2018

	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 29 JANVIER AU 03 FEVRIER 2018




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Potage du jour Boulettes de bœuf VBF sauce tomate</p> <p>Semoule – Trio de légumes BIO</p> <p>BIO Camembert</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pâté* de foie et cornichons</p> <p>Sp : Roulade de volaille et cornichon</p> <p>Rôti de dinde sauce picarde</p> <p> Rata de poireaux et pommes de terre BIO</p> <p>Vache picon BIO</p> <p>Fruit du jour</p>	<p> Concombres sauce bulgare</p> <p>Rôti de bœuf VBF + sauce béarnaise</p> <p>Gratin de céleri et pommes de terre BIO</p> <p>Carré de l'Est BIO</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Salade sucrée</p> <p>Pavé de hoki sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Courgettes braisées BIO</p> <p>BIO Petit suisse sucré</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de porc* St Joseph</p> <p>Sp : Sauté de dinde à la sauge</p> <p>Petits pois carottes BIO</p> <p>Fripons BIO</p> <p>Crêpe au sucre</p>
--	---	---	--	---



BONNE ANNÉE 2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
- BIO** Produit issu de l'agriculture biologique
- LOCAL et de SAISON** Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU : 05 AU 09 FEVRIER 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette
 Petit salé* sauce
 moutarde
 Sp : Rôti de dinde sauce
 moutarde
**Lentilles BIO – Pommes
 de terre BIO**
 Tomme blanche
 Gélifié saveur caramel

Potage du jour
 Cassolette de saumon
 sauce ciboulette
**Purée de courgettes et
 pommes de terre BIO**
 Gouda
 Fruit du jour

Salade verte et dès de
 mimolette
 Haut de cuisse de poulet
 rôti sauce basquaise
**Semoule BIO – Piperade
 BIO**
 Buche lait de mélange
 Compote de pomme

CARNAVAL
 Cocarde tricolore
 Sauté de veau à la
 milanaise
**Légumes à la provençale
 BIO – Pâtes BIO**
 Vache picon
 Beignet au pomme

Céleri rémoulade
 Steak haché de bœuf
 VBF sauce poivre
**Pommes de terre
 rissolées BIO**
 Yaourt aromatisé
 Fruit du jour



BONNE
 ANNÉE
 2018

- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc



SEMAINE DU : 12 AU 15 FEVRIER 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour
Nuggets de poulet

BIO Pommes de terre BIO
– Haricots verts à
l'échalote BIO

Fripons

Yaourt nature sucré

Carottes râpées
vinaigrette

BIO Jambon BIO

Sp : Ravioles au
fromage

BIO Pâtes au gratin BIO

St Paulin

Fruit du jour

Pizza au fromage
Sauté d'agneau
marengo

BIO Trio de légumes BIO

Rondelé nature

Velouté aux fruits

REPAS DES J.O.

recette de Chef! Salade asiatique

France Bœuf VBF haché sauce
coriandre

BIO Riz créole BIO – Poêlée
de légumes BIO

Yaourt aromatisé

Cake noix de coco
maison **recette de Chef!**

Salade de radis rondelles
vinaigrette

Hachis parmentier de
poisson

Salade

Tomme blanche

BIO Fruit du jour BIO

BONNE
ANNÉE
2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  **BIO** Produit issu de l'agriculture biologique
-  **LOCAL et de SAISON** Produit local et de saison
-  **Produit issu du commerce équitable**

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 19 AU 23 FEVRIER 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade sombrero Pot au feu de bœuf VBF + sauce béarnaise</p> <p>Légumes et pommes de terre du pot au feu BIO</p> <p>Camembert Yaourt aromatisé</p>	<p>Chou rouge émincé vinaigrette</p> <p>Gratin de pomme de terre* BIO</p> <p>Sp : Gratin savoyard que fromage</p> <p>Petit suisse sucré Fruit du jour</p>	<p>Céleri vinaigrette Courgette farcie sauce tomate</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Fripons Liégeois saveur vanille</p>	<p>Pâté* de foie et cornichons Sp : Maquereau à la tomate</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Riz créole – Epinards hachés sauce blanche BIO</p> <p>Buche lait de mélange Fruit du jour</p>	<p>Potage du jour Emincé de volaille sauce paprika</p> <p>Duo de pommes de terre et tomates en gratin BIO</p> <p>Edam Eclair au chocolat</p>
---	---	---	--	--



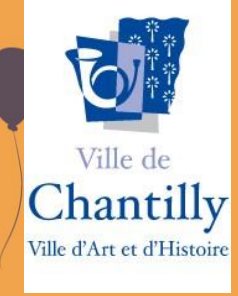
BONNE ANNÉE 2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMMAINE DU : 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Potage du jour</p> <p>Filet de poulet parfumé à l'ail et beurre</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre BIO</p> <p>St Paulin BIO</p> <p>Spécialité pomme mirabelle</p>	<p>Salade composée</p> <p>Cheese burger</p> <p>Pommes de terre rissolées BIO BIO</p> <p>Dosette de ketchup</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Brownie</p>	<p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Omelette champignons</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre BIO</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pavé ½ sel BIO</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Egréné de bœuf VBF à la bolognaise</p> <p>Pâtes BIO BIO</p> <p>Fromage râpé BIO</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salami* danois et cornichons</p> <p>Sp : Roulade de volaille et cornichons</p> <p>Tranche de colin sauce à l'aneth</p> <p>Riz BIO - Fondue de poireaux BIO BIO</p> <p>Chanteneige</p> <p>Petit suisse sucré</p>
--	---	--	--	--



BONNE ANNEE 2018

- Approvisionnement selon les marées
- L'invité de la semaine
- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison
- Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 05 AU 09 MARS 2018









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade mexicaine</p> <p>Sauté de bœuf VBF bourguignon</p> <p> Petits pois carottes BIO</p> <p> Vache picon</p> <p>Délicatesse aux fruits</p>	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Chipolatas* grillées sauce dijonnaise</p> <p>Sp : Saucisse de volaille sauce dijonnaise</p> <p> Pomme de terre BIO – Compote de pomme BIO</p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Cordon bleu</p> <p> Pâtes sauce napolitaine BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Marbré cacao</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce aurore</p> <p> Riz BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Purée pomme cassis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin savoyard à la dinde</p> <p> recette du Chef!</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit du jour</p>
--	--	--	---	---



BONNE ANNÉE 2018

-  Approvisionnement selon les marées
-  L'invité de la semaine
-  Recette du chef
-  Viande Bovine Française
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit local et de saison
-  Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 12 AU 16 MARS 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour
Pilons de poulet

Pommes de terre
rissolées BIO –
Ratatouille BIO

Coulommiers
Gélifié saveur
caramel

Salade verte et dès de
gouda

Lasagne de bœuf VBF
BIO

Pointe de brie
Clafoutis cerise

Pizza au fromage
Blanquette de veau à
l'ancienne

Riz aux petits légumes
BIO

Petit suisse sucré
Salade de fruits frais

REPAS 100% VERT

Concombres sauce à la
menthe

Poisson pané + sauce
tartare

Purée de brocolis et
pommes de terre écrasée
BIO

Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert saveur
pistache

Carottes râpées
vinaigrette

recette de
Chef!
Choucroute*

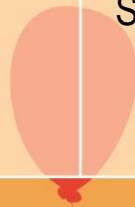
Sp : Choucroute de la
mer

Chou choucroute –
Pommes de terre

Edam

Fruit du jour BIO

BONNE
ANNÉE
2018



	Approvisionnement selon les marées
	L'invité de la semaine
	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison
	Produit issu du commerce équitable

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

