

Semaine 1 - du 17 Janvier au 23 Janvier 2022

	LUNDI 17/01/2022	MARDI 18/01/2022	MERCREDI 19/01/2022	JEUDI 20/01/2022 <i>Menus Végétarien</i>	VENDREDI 21/01/2022 <i>L'Inde</i>
REPAS MIDI	Crêpes au fromage	Betteraves (5G) BIO vinaigrette	Salade verte (4G)	Salade d'endives BIO (F) aux pommes	Carottes râpées (F) vinaigrette au curry
	Colin MSC meunière (S) et citron	Sauté de bœuf (F) façon orientale Origine France	Nugget's de poulet	Lasagne au saumon	Cuisse de poulet (F) sauce tikka massala Origine France
	Purée de butternut (Butternut (F), PDT (4G))	Légumes couscous (Carottes (F), Céleri (F), Navets (F), Courgettes (S)) et semoule	Brocolis (S), béchamel	***	Riz safrané
	Tomme grise (F)	Coulommiers (F)	Yaourt aromatisé (F)	Petit cotentin (F)	Fromage blanc (F) coulis mangue
	Clémentines (F)	Salade de fruits (F)	Barre bretonne	Crème dessert pralinée	***
GOÛTER	Pain Confiture	Brioche Lait entier	Palmito Poire	Pain Tomme blanche	Pain Chocolat noir

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Pêche durable
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 29/11/2021

Semaine 2 - du 24 Janvier au 30 Janvier 2022

	LUNDI 24/01/2022	MARDI 25/01/2022	MERCREDI 26/01/2022	JEUDI 27/01/2022	VENDREDI 28/01/2022
REPAS MIDI	Salade de lentilles à l'échalote	Salade fèves, petits pois (S), menthe, fromage de brebis (F)	Betteraves (5G) BIO	Radis beurre	Salade haricots rouges
	Cordon bleu de volaille (S) Origine France	Tajine de dinde (F) miel et citron Origine France	Bolognaise de bœuf (Bœuf (S) BIO 10% MG) Origine France	Beignets sticks mozzarella	Colin d'Alaska MSC (S) sauce aïoli
	Carottes (F) persillées	Boulgour	Pennes	Purée potiron (Potiron (F), PDT (4G))	Légumes aïoli (Carottes (F), H. verts (S), PDT (4G))
	Fraidou (F)	Petit fromage frais (F)	Gouda (F)	Edam (F)	Yaourt nature (F)
	Clémentine (F)	Ananas (F)	Assiette de fruits d'Hiver (Orange et Kiwi)	Polenta au lait et chocolat du chef	Pomme (F)
GOÛTERS	Pain Chocolat au lait	Barre bretonne Lait entier	Rocher coco nappé chocolat Jus de pommes	Pain Miel	Pain Coulommiers

- Produits issus du pays du Léris
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Pêche durable
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf français
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 29/11/2021

Semaine 3 - du 31 Janvier au 06 Février 2022

	LUNDI 31/01/2022	MARDI 01/02/2022	MERCREDI 02/02/2022	JEUDI 03/02/2022	VENDREDI 04/02/2022
REPAS MIDI	Pâté de campagne <i>Rillettes de maquereaux</i>	Velouté butternut (F)	Salade verte (4G)	Betteraves (5G) BIO	Carottes râpées (F)
	Boulettes mouton sauce tomate Origine France	Hoki MSC (S) sauce nantua	Œufs durs BIO (5G) sauce mornay Origine France	Pizza tomate fromage	Steak haché sauce tomate Origine France
	Purée Crécy (Carotte (F), pomme de terre (4G))	Riz	Chou-fleur (S) béchamel	***	Macaroni
	Emmental (F)	Bûche mélange chèvre (F)	Vache qui rit (F)	Tomme blanche (F)	<i>et emmental râpé</i> Fromage blanc (F)
	Poire (F)	Banane (F)	Crème dessert vanille	Orange (F)	Crêpe fourée chocolat
GOÛTERS	Pain Pointe de brie	Céréales riz soufflé chocolat Lait entier	Barre céréales chocolat banane Clémentine	Pain Chocolat noir	Pain Saint Paulin

Produits issus du pays du Léris
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Pêche durable
 Bœuf français

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 29/11/2021

Semaine 4 - du 07 Février au 13 Février 2022 - VACANCES SCOLAIRE

Menus Végétarien

	LUNDI 07/02/2022	MARDI 08/02/2022	MERCREDI 09/02/2022	JEUDI 10/02/2022	VENDREDI 11/02/2022
REPAS MIDI	Macédoine de légumes (S)	Haricots blancs sauce cerfeuil	Potage cultivateur (Carottes (F), Céleri (4G), P.pois (S), Chou-fleur (S), H.vert (S), Poireaux (S))	Pomelos (F) sucre	Céleri remoulade (F) BIO
	Hachis parmentier (Bœuf (S) BIO 10%MG) Origine France	Filet de Merlu MSC (S) sauce curry	Escalope de dinde (F) sauce miel orange Origine France	Quenelles nature (F) sauce mornay Origine France	Jambon blanc Origine France S/V : Œufs durs (5G) BIO sauce aurore
	(PDT (4G))	Purée de butternut (Butternut (F), PDT (4G))	Pennes	Carottes (F) persillées	Frites au four
	Coulommiers (F)	Saint Paulin (F)	Yaourt nature brassé (F)	Camembert (F)	Fromage blanc (F)
Clémentine (F)	Kiwi (F)	Salade de fruits (F)	Gâteau amande et miel du chef	Purée poire	
GOÛTERS	Moelleux au chocolat du chef Poire (F)	Etoile marbrée Purée de pommes	Galettes pur beurre BIO Purée pomme fraise	Cookies Jus de pomme	Madeleine Banane (F)

Produits issus du pays du Léris
 Produits issus de l'agriculture locale
 Produits issus de l'agriculture BIO

Produits Label Rouge
 Pêche durable
 Bœuf français

Volaille certifiée
 Appellation d'origine protégée
 Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 29/11/2021