



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio

Salade verte & croûtons



Céleris bio rémoulade

Salade piémontaise (dinde)
(sans viande : œuf mayonnaise)

Escalope viennoise
(sans viande : poisson pané citron)

Boulettes de soja tomate basilic

Bonne année

Rôti de dinde jus aux herbes
(sans viande : nuggets de blé)

Filet de colin à l'indienne

Haricots verts persillés

Coquillettes



Purée de potiron

Gratin de choux fleurs

Coulommiers bio

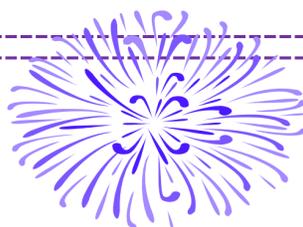
Vache qui rit bio

Petit suisse sucré

Cantal AOC

Mousse au chocolat

Compote de pommes bio



Galette des rois à la framigane

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette



Concombre bio tzatziki



Saucisson à l'ail cornichon
(sans viande : surimi mayonnaise)

Salade verte



Sauté de porc* au paprika
(sans viande : brandade de poisson)



Omelette



Normandin de veau sauce tomate
(sans viande : roulé végétal goût merguez)

Gratin de poisson



Purée de pommes de terre

Petits pois carottes



Epinards bio à la crème



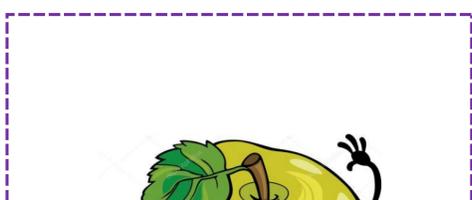
Blé bio curcuma



Chanteneige bio



Yaourt aromatisé



Saint Nectaire AOC



Camembert

Fruit de saison bio



Gaufre liégeoise



Compote pomme banane bio



Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 20 au 24 janvier 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

<p>Salade de riz bio</p> 	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p>		<p>Salade iceberg aux olives</p> 	<p>Chou blanc bio mimolette</p> 
<p>Mijoté de bœuf (sans viande : bio steak de lentilles)</p> 	<p>Tartiflette aux lardons* (sans viande : tartiflette au saumon)</p> 		<p>Curry de pois chiches épinards</p>	<p>Filet de poisson meunière</p> 
<p>Carottes persillées</p> 			<p>Semoule bio égrenée</p> 	<p>Courgettes bio à l'italienne</p> 
<p>Cantal AOC</p> 	<p>/</p>		<p>Fromage fondu Croc'lait</p>	<p>Yaourt sucré bio</p> 
<p>Compote pomme abricot bio</p> 	<p>Fruit de saison bio</p>  		<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Gâteau moelleux au chocolat</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Pizza fromage		Salade chinoise (carotte, chou blanc, soja)	Taboulé aux légumes
 Bio gnocchis gratinés aux olives	 Boulettes de bœuf bio au jus (sans viande : omelette sauce tomate)	 Emincé de poulet au caramel (sans viande : pavé de poisson huile d'olive citron vert)	 Filet de colin sauce nantua	
	 Haricots verts persillés		 Riz bio parfumé	Julienne de légumes
Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature		 Saint Nectaire AOC	 Pont l'évêque
 Fruit de saison bio	 Flan chocolat		 Ananas frais	Flan pâtissier



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 3 au 7 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Coleslaw bio

Œuf mayonnaise

Salade verte

Salade de pommes de terre

Escalope de volaille aux petits oignons
(sans viande : hoki en sauce)

Pâtes raviolis au pesto

Saucisses de Francfort*
(sans viande : roulé végétal goût merguez)

Colin doré au beurre

Purée de brocolis



Lentilles bio

Carottes braisées

Fromage fondu le carré

Cantal AOC

Yaourt à la vanille bio

Emmental

Crêpe chocolat noisette



Fruit de saison bio



Compote de poires

Ile flottante



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 10 au 14 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleris bio rémoulade	 Salade mexicaine		 Crêpe fromage	 Haricots verts ravigote
 Sauté de bœuf forestier (sans viande : cassolette de poisson)	 Moelleux de poulet jus aux herbes (sans viande : émincé végétal façon tajine)		 <u>Œufs bio à la florentine</u>	 Merlu sauce provençale
 Pommes de terre vapeur	 Duo brocolis choux fleurs			
Camembert	Petit suisse sucré		Madame Loïk	 Saint Nectaire AOC
Compote pomme fraise	Minis choux pâtissiers		 Fruit de saison bio	Liégeois chocolat



Agriculture Biologique Europe

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 février 2025



LUNDI

Salade de blé bio provençal



Emincé de dinde sauce estragon
(sans viande : galette végétale)



Jardinière de légumes



Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio



MARDI

Concombre bulgare



Lasagnes au bœuf
(sans viande : lasagnes au saumon)

Brie

Flan vanille

MERCREDI



JEUDI

Salade iceberg



Nuggets de poisson



Frites & ketchup

Fromage ail & fines herbes

Compote de fruits bio



VENDREDI

Chou blanc bio rémoulade



Quenelles sauce tomate bio



Haricots verts



Tomme noire

Gâteau cake au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2