

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

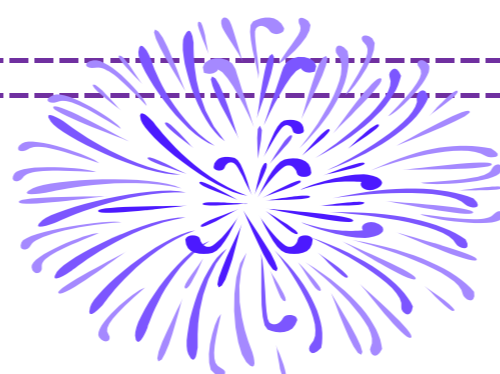
Vache qui rit bio

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

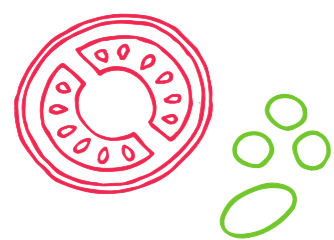


Pêche Responsable

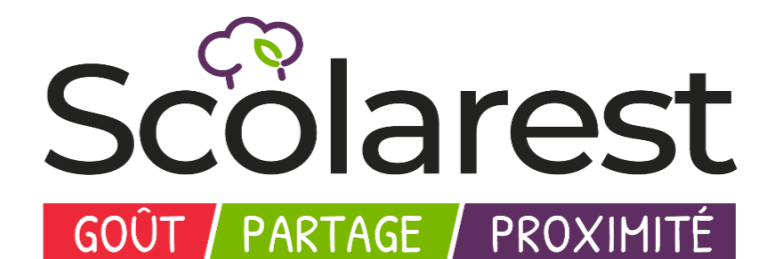


Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI









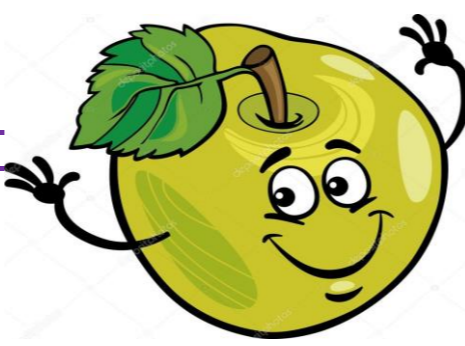



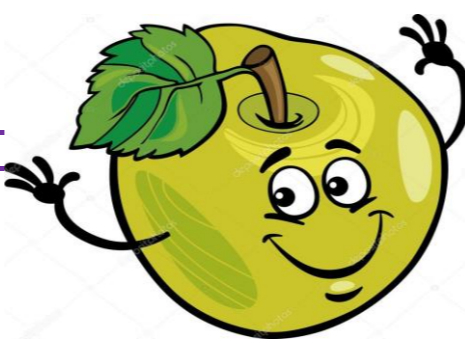



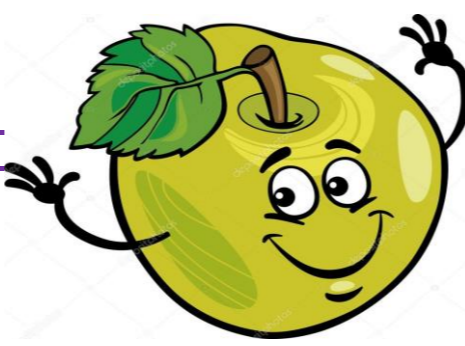



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> 	<p>Concombre bio tzatziki</p> 		<p>Saucisson à l'ail cornichon (sans viande : surimi mayonnaise)</p>	<p>Salade verte</p> 
<p>Sauté de porc* au paprika (sans viande : brandade de poisson)</p> 	<p>Omelette</p>		<p>Normandin de veau sauce tomate (sans viande : roulé végétal goût merguez)</p>	<p>Gratin de poisson</p> 
<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Petits pois carottes</p> 		<p>Epinards bio à la crème</p> 	<p>Blé bio curcuma</p> 
<p>Chanteneige bio</p> 	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Saint Nectaire AOC</p> 	<p>Camembert</p>
<p>Fruit de saison bio</p>  	<p>Gaufre liégeoise</p>		<p>Compote pomme banane bio</p> 	<p>Flan vanille</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

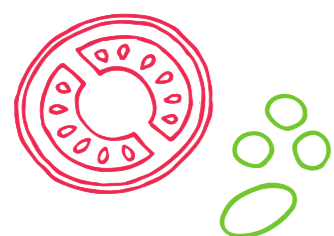


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 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

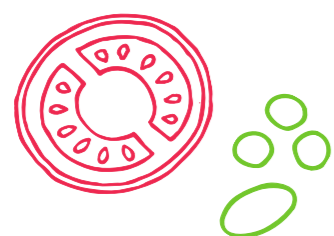


Pêche Responsable



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

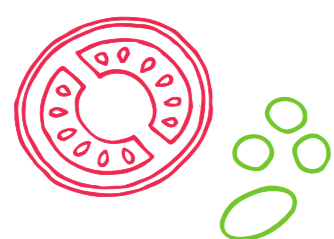


Pêche Responsable



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

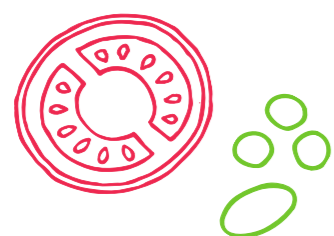


Pêche Responsable



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)

Œufs bio à la florentine



Merlu sauce provençale



Pommes de terre vapeur

Duo brocolis choux fleurs




Pâtes farfalles bio

Camembert

Petit suisse sucré




Madame Loïk



Saint Nectaire AOC

Compote pomme fraise

Minis choux pâtissiers

Fruit de saison bio

Liégeois chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

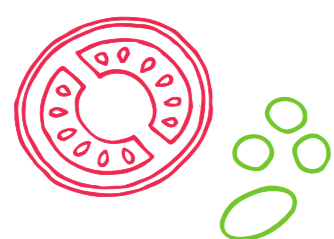


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de blé bio provençal

Concombre bulgare



Salade iceberg

Chou blanc bio rémoulade

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

Lasagnes au bœuf
(sans viande : lasagnes au saumon)

Nuggets de poisson

Quenelles sauce tomate bio

Jardinière de légumes



Frites & ketchup

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Brie



Fromage ail & fines herbes

Tomme noire

Fruit de saison bio

Flan vanille

Compote de fruits bio

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