

























Scolaires - groupe B



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ©  Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	  Betteraves ciboulette	 Céleri rémoulade	  Salade coleslaw Chou, carotte, mayonnaise	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	 Sauté de porc sauce brune © 	  Filet de colin sauce suprême	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel 	Petits pois	 Boulgour à la tomate	  Riz	 Haricots verts au beurre persillé 
Petits suisse sucré	Yaourt sucré	Gouda	Buchette de chèvre	St Paulin
Brioche des rois 	 Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau



Scolaires - groupe B



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette 	Pâté de campagne ©	 Coquillettes monégasques <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Velouté de légumes verts + croutons 	 Macédoine de légumes
Saucisse fumée ©	Poisson meunière + citron 	 Emincés de poulet sauce colombo	 Couscous végétarien + boulettes de soja * 	 Sauté de bœuf sauce aux oignons
 Lentilles cuisinées 	 Pommes de terre rissolées oignons et paprika 	 Brocolis 	- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
Vache qui rit	Brie	Mimolette	Petit suisse sucré	Camembert
Purée de pomme banane	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu
Blanc Cœur

pêche durable



Produit
biologique

Produit AOP














* Plats composés
certification
environnementale niveau



Scolaires - groupe B



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	 Salade de carottes et de maïs	Demi pamplemousse
 Sauté de porc sauce vallée d'Auge ©	Croc fromage	 Filet de merlu sauce ciboulette	 Hachis parmentier *	 Sauté de dinde sauce tex mex
 Coquillettes	 Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>	 Riz pilaf	- Plat complet	 Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental	Brie	Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Coupe de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats composés certification environnementale niveau



Scolaires - groupe B

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade mêlée aux pommes</p> <p> carottes, céleri, pomme, vinaigrette</p>	<p>Duo de choux</p>	<p>Nems au poulet</p> <p></p>	<p>Macédoine de légumes</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Colin sauce aneth</p> <p></p>	<p>Lasagnes végétariennes *</p>	<p>Porc au caramel ©</p> <p></p>	<p>Tartiflette © *</p> <p></p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>
<p>Purée de patate douce</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Nouilles aux légumes asiatiques</p> <p> Carottes, brocolis, pousse de soja</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	<p>Julienne de légumes</p>
<p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Emmental</p> <p></p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet à l'ananas</p> <p></p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> <p></p>



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP




















* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



Scolaires - groupe B

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Piémontaise végétarienne  Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	 Carottes au cumin vinaigrette 	 Choux fleurs vinaigrette	 Salade harmonie <small>salade verte, choux rouge, carottes, maïs</small>
 Jambon grill sauce forestière 	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	  Coquillettes	  Riz	- Plat complet
Vache picon	Coulommiers	Mimolette	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison	Flan au caramel	 Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP






















* Plats composés Certification environnementale niveau 2

Scolaires - groupe B



Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Cœufs durs mayonnaise 	 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Salade romaine pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Duo de crudités	 Macédoine de légumes
 Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *	Cordon bleu	 Roti de bœuf aux carottes	 Paupiette de veau au jus	 Filet de colin sauce espagnole 
 Riz *	 Carottes au beurre	 Epinards à la béchamel	 Flageolets	 Gratin de poireaux et de pdt 
Gouda	Mimolette	Fromage blanc sucré	Brie	Madame Loik
 Fruit de saison	Purée pomme fraise	Madeleines x2	Liégeois vanille	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP
















* Plats composés
 Certification
 environnementale niveau



Scolaires - groupe B

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ©	 Salade lorette <small>mâche, betteraves, vinaigrette</small>	Poireaux vinaigrette	 Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ©
 Trio de légumes <small>carottes, chou, brocolis</small>	 Poêlée bretonne <small>Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte</small>	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt
Camembert	 St Nectaire	Yaourt sucré	 Emmental	Cantafrais
 Fruit de saison	Purée de fruits	 Fruit de saison	Crumble aux pommes	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2