





VERNEUIL-EN-HALATTE

Déjeuner		LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	JEUDI 18/01/2024	VENREDI 19/01/2024
Entrée	Velouté de tomates	Ouf dur et dosette mayonnaise	Carottes râpées nature BIO	Choux rouges pommes et raisins	
Plat protidique	Poulet rôti	Crêpe au fromage	Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue	Crown icon	Dos de colin sauce citron
Accompagnement	Rousties de légumes	Tortis	Croustillant fromager	Epinards nature	
Produit laitier	Printanière de légumes	Emmental	Purée de pommes de terre BIO	Choux rouges pommes et raisins	
Dessert	Camerbert	Fruit frais	Galette St Michel BIO	Edam	Crown icon
	Dessert lacté vanille		Yaourt sucré BIO	Couronne des rois	

Déjeuner		LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	JEUDI 25/01/2024	VENREDI 26/01/2024
Entrée	Salade basque	Betteraves HVE	Médailion de surimi mayonnaise	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)	
					Saucisse knack nature
Plat protidique	Tarte au fromage	Oeufs durs sauce mornay	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Duo de carottes jaunes et oranges	
					Petits pois
Accompagnement	Yaourt aromatisé	Emmental BIO	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Gâteau aux pommes	
Produit laitier	Fruit frais	Purée de pommes poire BIO			
Dessert					

Déjeuner		LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
Entrée	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Carottes râpées nature BIO</u>	<u>Salade suisse</u> 	<u>Céleri rémoulade</u>	
					<u>Paupiette de veau charcutière</u>
Plat protidique	Gnocchis de pommes de terre brunnoise provençale et fromage râpé	Omelette nature	 <u>Gratin savoyard</u>	Pavé de poisson blanc sauce crustacé	
					<u>Haricots beurre</u>
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Purée de Brocolis</u>	
Produit laitier	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Emmental</u>	<u>Yaourt sucré</u>	
Dessert	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille BIO</u>	 <u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Crêpe sucrée</u>	

Déjeuner		LUNDI 05/02/2024	MARDI 06/02/2024	JEUDI 08/02/2024	VENDREDI 09/02/2024
Entrée	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Emincé bicolore BIO</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Salade riz aux légumes nature</u>	
	<u>Rôti de dinde à l'estragon</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cassoulet (plat complet)</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>	
Plat protidique	<u>Dos de colin sauce Safranée</u>				
Accompagnement	<u>Butternuts et carottes</u>	<u>Semoule BIO</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>	
Dessert	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aux fruits BIO</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	

Déjeuner		LUNDI 12/02/2024	MARDI 13/02/2024	JEUDI 15/02/2024	VENDREDI 16/02/2024
Entrée	Plat protidique	<u>Velouté de tomates</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Coleslaw</u>
		<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	<u>Emincé de volaille BIO sauce tomate</u>	<u>Carbonara</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
Accompagnement	Produit laitier	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Petits pois BIO</u>	<u>Macaronis</u>	<u>Purée de patate douce</u>
		<u>Tarte au fromage</u>	<u>Bouchée forestière</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Tomme noire</u>
Produit laitier	Produit laitier	<u>Madeleine</u>	<u>Camembert BIO</u>	<u>Edam</u>	
Dessert	Dessert	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>

Déjeuner		LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	JEUDI 22/02/2024	VENDREDI 23/02/2024
Entrée		<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de légumes variés BIO</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
		<u>Jambon HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Boulettes de boeuf BIO au paprika</u>		<u>Beignets au calamar nature</u>
Plat protidique		<u>Rousties de légumes</u>	<u>Boulettes végétales stroganoff</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	
		<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Epinards Béchamel</u>
Accompagnement					
Produit laitier		<u>Gouda</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Dessert		<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Eclair vanille</u>

Déjeuner		LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Entrée	Betteraves HVE	Emincé bicolore BIO	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup	 Accras de morue LISBON	Velouté de tomates
	Lasagnes bolognaises VBF				
Plat protidique	Lasagnes ricotta épinards	Croustillant fromager	Boulettes de soja		
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Printanière de légumes</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	 <u>Biscuits Petit Brun</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Produit laitier	<u>Rondelé</u>	<u>Emmental BIO</u>			<u>Cantadou</u>
Dessert	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Eclair au chocolat</u>