



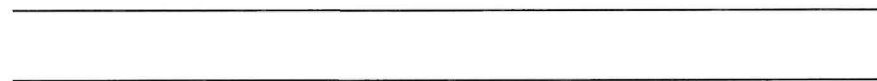
	LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Déjeuner				
Entrée	Terrine de poisson mayonnaise	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plat protidique	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Poisson meunière nature	<u>Couscous boulettes de soja</u>	Choux rouges pommes et raisins <u>Gratin de poisson dieppoise</u>
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Petits pois BIO</u>	<u>Semoule</u>	Omelette nature <u>Riz</u>
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	Yaourt sucré	<u>Edam</u>
Dessert	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Compote de poire</u>

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Déjeuner				
Entrée	<u>Salade basque</u>	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Betteraves BIO nature</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>
Plat protidique	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Steak de soja nature</u>		
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Produit laitier	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Brie pointe BIO</u>	<u>Vache qui rit</u>
Dessert	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

Suggestion de notre diététicienne

Recette avec du porc

Recette végétarienne



	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
Déjeuner				
Entrée		Salade de pâtes aux légumes	<u>Carottes râpées à l'orange</u> 	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>
Plat protidique	<i>Lundi de Pâques</i>	<u>Saucisse de Toulouse</u> Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)	<u>Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices</u> Pizza au fromage	<u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnement		<u>Petits pois</u> PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	<u>Pommes noisettes</u>	Riz
Produit laitier		<u>Cantafrais</u>	<u>Gouda</u> 	<u>Yaourt sucré</u>
Dessert		<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Moelleux au chocolat Pâques</u>	<u>Fruit frais</u>

VACANCES ZONE C (SEMAINE 1)

	LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Déjeuner				
Entrée	<u>Cervelas nature</u>	<u>Tomate et radis</u>	<u>Carottes râpées nature BIO</u>	<u>Emincé bicolore</u>
Entrée	Médaille de surimi mayonnaise			
Plat protidique	<u>Rôti de dinde à l'estragon</u>	<u>Rousties de légumes</u>	Cordon bleu de volaille	<u>Brandade de poisson (Plat complet)</u>
Plat protidique	Pavé de poisson à l'emmental		Croustillant fromager	
Accompagnement	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Accompagnement				
Produit laitier	<u>Camembert</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Produit laitier				
Dessert	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>
Dessert				

--

VACANCES ZONE C (SEMAINE 2)

	LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Déjeuner				
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates concombres et maïs BIO nature</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Carottes râpées</u>
Entrée				Pâté de campagne nature
Plat protidique	Palet végétarien montagnard	<u>Poisson pané</u>	Bouchée de la mer	Raviolinis au fromage sauce tomate
Plat protidique			Bouchée forestière	
Accompagnement	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Purée de carottes BIO</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Accompagnement				
Produit laitier	<u>Madeleine</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Tomme blanche</u>
Produit laitier				
Dessert	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</u>
Dessert				



NOMETABLISSEMENT

B - 1 Rep BIO / Sem Primaire

VACANCES ZONE B (SEMAINE 1)

	LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Radis beurre</u>	<u>Saucisson ail</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade cner (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>
Entrée	Salade de pâtes aux légumes	Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)	Salade de riz mexicaine	Choux fleurs BIO mimosa	Crevettes Bouquet beurre
Plat protidique	<u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles</u>	<u>Nugget's de volaille</u>	<u>Sauté de boeuf RAV sauce charcutière</u>	<u>Chili sin carne BIO (plat végétarien)</u>	<u>Dos de colin Tomate cerise épinards</u>
Plat protidique	Poulet rôti à la moutarde	Blanquette de la mer sauce safranée	Croustillant fromager	Palette de porc à la dijonnaise	Sauté de volaille à la crème
Plat protidique	Rousties de légumes	Crêpe au fromage	Croustillant fromager	Chili sin carne	Oeufs durs sauce mornay
OPTIONS	Jambon blanc HVE froid	Jambon blanc HVE froid	Jambon blanc HVE froid	Jambon blanc HVE froid	Jambon blanc HVE froid
OPTIONS					
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Semoule</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Purée d'épinards</u>
Accompagnement	Haricots beurre	Pommes de terre quartiers LOCAL	Salade verte	Fondue de choux verts	Blé aux petits légumes
OPTIONS	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Pâtes	Haricots verts
OPTIONS	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Purée de pommes de terre
OPTIONS	Pâtes	Pâtes	Pâtes	Purée de pommes de terre	Pâtes
Produit laitier	<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Madeleine BIO</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Produit laitier	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré
Dessert	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>
Dessert	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Tarte normande	Fruit frais	Novly chocolat



Suggestion de notre diététicienne

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

VACANCES ZONE B (SEMAINE 2)

	LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>		<u>Tomates concombres et maïs BIO nature</u>	<u>Quiche lorraine</u>
Entrée	Pommes de terre façon piémontaise	<u>Bourgour petits pois maïs vinaigrette</u>		<u>Salade de lentilles et légumes vinaigrette</u>	Céleri rémoulade
OPTIONS	Tomates	Carottes râpées		Carottes râpées	Carottes râpées
OPTIONS	Œuf dur et dosette mayonnaise	Œuf dur et dosette mayonnaise		Œuf dur et dosette mayonnaise	Œuf dur et dosette mayonnaise
OPTIONS		Tomates		Tomates	Tomates
Plat protidique	<u>Tandoori de volaille</u>	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>		<u>Couscous BIO et boulettes de boeuf BIO</u>	<u>Pavé de poisson blanc sauce cressonnette</u>
Plat protidique	<u>Chipolata sauce barbecue</u>	Poisson meunière nature		Pilons de poulet au coulis de poivrons	Normandin de veau sauce forestière
Plat protidique	<u>Raviolis aux légumes</u>	<u>Tarte au fromage</u>		<u>Boulettes vegetales sauce tomate</u>	<u>Steak de soja nature</u>
OPTIONS	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>		<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>
OPTIONS					
Accompagnement	<u>Farfalles HVE</u>	<u>Flageolets</u>		<u>Semoule BIO</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Accompagnement	Poêlée de légumes	Bâtonnière de légumes carottes jaunes		Courgettes provençale	Pommes de terre quartiers LOCAL
OPTIONS	Haricots verts	Haricots verts		Haricots verts	Haricots verts
OPTIONS	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
OPTIONS	Pâtes	Pâtes		Pâtes	Pâtes
Produit laitier	<u>Carré de l'est</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Emmental BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
Produit laitier	Petit suisse sucre	Vache qui rit		Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Dessert	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Ariquin de fruits coupelle</u>		<u>Eclair vanille</u>	<u>Fruit frais</u>
Dessert	Fruit frals	Entremets au chocolat		<u>Purée de pomme banane BIO</u>	Liégeois chocolat

Suggestion de notre diététicienne



Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

NOMETABLISSEMENT

B - 1 Rep BIO / Sem Primaire

	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Déjeuner					
Entrée	<u>Radis beurre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>			<u>Pâté de campagne nature</u>
Plat protidique	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Nugget's de blé</u>			<u>Chou blanc au fromage</u>
Plat protidique	Lasagne de légumes Plat complet				<u>Dos de colin velouté petits légumes</u>
Accompagnement	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Petits pois carottes</u>			<u>Carottes aux épices</u>
Accompagnement					
Produit laitier	<u>Mimolette</u>	<u>Carré ligueil</u>			<u>Petit suisse aux fruits</u>
Produit laitier					
Dessert	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>			<u>Gaufre nature</u>
Dessert					



	LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Déjeuner				
Entrée	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées nature BIO</u>	<u>Tomates mozzarella nature</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plat protidique	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Boulettes de boeuf BIO sauce tomate</u>	<u>Tarte à l'italienne</u> 	<u>Poisson pané</u>
	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tajine de Boulettes de soja</u>		
Accompagnement	<u>Haricots beurre</u>	<u>Semoule BIO</u>	<u>Pennes</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>
Produit laitier	<u>Rondelé</u>	<u>Tomme grise BIO</u>	<u>Emmental</u>	<u>Cantadou</u>
Dessert	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Crème dessert chocolat BIO</u>	<u>Cake miel et amandes</u>	<u>Fruit frais</u>