



SEMAINE DU 8 AU 14 JANVIER 2024

LUNDI

08-janv

MARDI

9-janv

MERCREDI

10-janv

JEUDI

11-janv

VENDREDI

12-janv

<u>Lentilles vinaigrette</u>	X	Salade de riz, maïs, gouda		Potage à la tomate		Potage aux légumes		Salade verte	
Potage maison		Chou rouge vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Salade coleslaw carottes et chou blanc mayonnaise	X	Crudités BIO vinaigrette	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Crêpe au fromage		Crêpe au fromage		Crêpe au fromage	
<u>Waterzoï de poisson</u>	X	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	X	Tartiflette* (plat complet)		Poulet rôti	X	Coquillettes au jambon* (plat complet)	X
Paupiette de dinde au jus		Feuilleté au chèvre		Cœur de colin sauce Aurore		Rôti de bœuf		Poisson pané	1 SP
						Omelette			
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes BIO		Mélange de légumes oriental		Boulgour		Pommes vapeur	X	Coquillettes	1 SP
Riz	X	Semoule		Haricots verts		Julienne de légumes		Courgettes à la sauce tomate	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	
<u>Crème de gruyère</u>		<u>Edam à la coupe</u>	X	Confiture de fraise		Carré de Vache BIO		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X
Petit moulé nature		Petit suisse sucré		Petit fruité BIO		Yaourt sucré		Camembert	
<u>Gélinié chocolat</u>	X	Fruit BIO		Madeleine		<u>Flan nappé caramel</u>	X	Galette des rois	X
Coupelle pomme fraise		Flan	X	Coupelle pomme		Tranche de quatre-quarts		<u>Fruit</u>	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 15 AU 21 JANVIER 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
15-janv		16-janv		17-janv		18-janv		19-janv	
<u>Pâté de foie*</u> (à couper par vos soins)		<u>Betteraves à la ciboulette</u>	X	Chou blanc vinaigrette		Salade de boulgour et betteraves aux pois chiches	X	<u>Potage aux légumes</u>	
Potage maison		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Friand à la viande*		Salade verte		Carottes râpées	
Crêpe au fromage		Crêpe au fromage		<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
<u>Emincé de poulet au parpika</u>	X	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	X	<u>Rôti de porc au jus*</u>		<u>Flan d'épinards au fromage</u>		Accras de morue mayonnaise	X
Nuggets de blé		Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		<u>Haricots rouges façon fajitas</u> (plat végétal : haricots rouges, poivrons, tomate)		Cordon bleu de volaille	X	<u>Rôti de porc froid*</u>	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
<u>Duo de butternut et navets</u>	X	Julienne de légumes		Blé		<u>Pommes rissolées</u>	X	<u>Chou-fleur BIO</u>	
Riz		Purée		Choux de Bruxelles		Purée de carottes		Boulgour	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	X
<u>Yaourt sucré BIO</u>	X			Camembert		<u>Vache Qui Rit BIO</u>		<u>Gouda à la coupe</u>	X
Camembert				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes	
Fruit	X	<u>Yaourt nature BIO de la Laiterie Brin d'Herbe</u>		Ile flottante		<u>Gélatifié vanille</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X
Gélatifié caramel		Crème de gruyère et mousse au chocolat	X	Crème dessert au chocolat		Biscuit fourré fraise		Coupelle pomme	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 22 AU 28 JANVIER 2024

	LUNDI 22-jan.	MARDI 23-janv	MERCREDI 24-janv	JEUDI 25-janv	VENREDI 26-janv
Céleri mayonnaise	X	Velouté de chou-fleur	Salade verte	Potage aux légumes	Carottes râpées à l'orange
Houmous du chef		Carpaccio de radis noir	Potage Crécy	Chou rouge vinaigrette	Salade au boulgour BIO
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Beignets de légumes	X	Boudin blanc local sauce fromagère*	Gratin de pommes de terre et carottes au fromage de montagne (plat complet végétal)	Rôti de porc *	Brandade de poisson (plat complet)
Curry de lentilles corail		Emincé de bœuf aux oignons	Accras de morue	Poisson pané	1 SP Crêpe jambon emmental*
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Riz	X	Duo saisis et pommes de terre	Chou-fleur	Haricots verts BIO	Purée
Carottes bâtonnets à la crème		Purée de céleri	Pommes vapeur	Coquillettes	Epinards
Haricots verts		Haricots verts	Purée	Purée	Purée
Edam à la coupe			Yaourt sucré	Coulommiers	X Crème de gruyère
Petit suisse aromatisé			Camembert	Pavé demi sel	Petit moulé nature
Purée de pommes BIO	X	Yaourt BIO de la ferme	Fruit BIO	Mousse au chocolat	X Gâteau au yaourt du chef
Madeleine		Liégeois vanille	X Flan	Yaourt aromatisé	Fruit

Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place



SEMAINE DU 29 JANVIER AU 4 FEVRIER 2024

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
29-janv		30-janv		31-janv		1-févr		2-févr	
Betteraves et maïs BIO vinaigrette	X	Chou blanc vinaigrette		Salade Sofia (carottes râpées sauce fromage blanc)		Salade verte		Salade de semoule, carotte, maïs	
Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Potage Crécy		Saucisson à l'ail*		Friand au fromage	X	Potage aux légumes	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)		Paupiette de veau sauce tomate	X	Chipolata locale*		Rôti de bœuf	X	Cœur de colin à la crème	X
Beignets de calamars sauce tartare	X	Rôti de porc à l'estragon*		Nuggets de blé		Falafels BIO en sauce		Emincé de poulet au curry	
		Omelette							
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Riz	X	Lentilles cuisinées		Petits pois	X	Epinards	X
Torti	X	Choux de Bruxelles		Fondue de poireaux		Pommes vapeur		Boulgour	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Carottes		Carottes		Carottes	
Petit moulé nature		Yaourt sucré	X	Pâte à tartiner				Confiture de fraise	X
Petit suisse aromatisé		Camembert		Petit suisse aromatisé				Emmental à la coupe	
Flan nappé caramel	X	Ananas au sirop (livré en boîte)		Crêpe Bretonne BIO (crêperie Colas)		Yaourt aux fruits rouges de la ferme	X	Crêpe Bretonne BIO (crêperie Colas)	X
Biscuit fourré fraise		Fruit BIO	X	Fruit		Fromage fondu et coupelle pomme		Fruit	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 5 AU 11 FEVRIER 2024

LUNDI

05-févr

MARDI

6-févr

MERCREDI

7-févr

JEUDI

8-févr

KOLOR ROSE VENDREDI

9-févr

<u>Salade de boulgour (boulgour, concombre, tomate, menthe)</u>		<u>Chou blanc sauce fromage blanc</u>		Friand au fromage		<u>Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)</u>		<u>Salade de perles (perlé de blé, surimi, tomate, mayonnaise, paprika)</u>	X
Potage maison		Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Betteraves, maïs et œuf		<u>Salade verte</u>		<u>Chou-fleur BIO sauce cocktail</u>	
Betteraves vinaigrette	X	Betteraves vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
<u>Jambon blanc*</u>	X	Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Pilon de poulet rôti		<u>Haricots rouges façon fajitas (plat végétal)</u>	X	<u>Cœur de colin sauce rose</u>	X
Feuilleté au saumon	1 SP	<u>Roanons de bœuf sauce moutarde</u>		Pâtes aux légumes (plat complet végétal)		<u>Nuggets de poulet</u>		<u>Porc* à la concassée de tomate</u>	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
<u>Frites</u>	X	<u>Brocolis</u>		<u>Carottes à la crème</u>		<u>Galette de blé</u>	X	<u>Purée à la betteraves</u>	
Haricots verts		Pommes vapeur		Coquillettes		<u>Riz noir BIO</u>		<u>Curry de lentilles corail</u>	X
Carottes		Carottes		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
<u>Gouda à la coupe</u>		<u>Camembert</u>	X	<u>Petit fruité BIO</u>		<u>Petit moulé nature</u>	X	<u>Tranche de cheddar</u>	
Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse sucré		Coulommiers		Fondu Président		Petit suisse aromatisé	
<u>Yaourt aromatisé BIO de la laiterie Brin d'herbe</u>		<u>Purée de pommes BIO</u>	X	Fruit		Fruit		<u>Gâteau moelleux du chef aux pralines roses</u>	X
Gélatifié chocolat	X	Mousse au chocolat		Donut		Crème dessert caramel	X	<u>Fruit</u>	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 12 AU 18 FEVRIER 2024

	LUNDI 12-févr	MARDI 13-févr	MERCREDI 14-févr	JEUDI 15-févr	VENDREDI 16-févr
Betteraves BIO vinaigrette		Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Salade de chou chinois	Salade verte	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
Potage aux légumes		Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Salade de pommes de terre pois chiches et betteraves	Chou-fleur sauce cocktail	Potage maison
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Boulettes à l'agneau au curry	X	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Aiguillettes de poulet massala	Raclette Normande* (plat complet, fromage BIO de la ferme de la Quesne)	Saucisse de Francfort* locale
Tarte aux poireaux		Cordon bleu de volaille	Galette végétale sauce colombo	Rôti de bœuf	Beignets de calamars mayonnaise
				Crêpe au fromage (plat)	1 SP
Poisson pané		Poisson pané	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	1 SP
Mélange de légumes oriental		Purée	Riz	Pommes vapeur	X
Semoule	X	Côtes de blettes béchamel	Brocolis	Carottes	Légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
Haricots verts		Haricots verts	Pommes vapeur	Pommes vapeur	Pommes vapeur
Emmental à la coupe	X	Vache Qui Rit BIO	Yaourt sucré BIO		Crème de gruyère
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Camembert		Petit suisse aromatisé
Mousse au chocolat	X	Beignet pomme	Gâteau du chef au pavot	Fruit	Yaourt BIO aromatisé à la vanille
Madeleine marbrée		Coupelle pomme banane	Fruit	Yaourt aromatisé	X
					Coupelle pomme



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



SEMAINE DU 19 AU 25 FEVRIER 2024

	LUNDI 19-févr	MARDI 20-févr	MERCREDI 21-févr	JEUDI 22-févr	VENDREDI 23-févr			
<u>Carottes râpées à l'orange</u>		<u>Macédoine mayonnaise</u>	X	<u>Potage aux légumes</u>	<u>Salade de pâtes au basilic</u>	X	<u>Crudités BIO vinaigrette</u>	
Potage maison		Friand au fromage		Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	Potage à la tomate		Pomme de terre en salade	
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
<u>Nuggets de poulet</u>	X	<u>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</u>	X	<u>Boudin blanc sauce normande*</u>	<u>Colin meunière</u>	X	<u>Pasta e lenticchie (plat complet végétal)</u>	X
Beignets de légumes		Accras de morue	1 SP	Feuilleté chèvre	Boulettes de bœuf aux légumes		Raviolis (plat complet)	
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Poisson pané	Poisson pané		Poisson pané	
<u>Haricots verts</u>	X	Pommes vapeur		<u>Carottes BIO</u>	<u>Choux de Bruxelles</u>		Torti	
Coquillettes		Chou-fleur béchamel	1 SP	Purée	Semoule	X	Fondue de poireaux	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	Pommes vapeur		Pommes vapeur	
<u>Fromage BIO à la coupe Ferme de la Quesne</u>	X	<u>Petit fruité BIO</u>		Mimolette à la coupe	<u>Yaourt sucré BIO</u>		<u>Petit moulé nature</u>	
Camembert		Fondu Président		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert		Petit suisse sucré	X
<u>Yaourt aromatisé</u>	X	Liégeois au chocolat	X	<u>Coupelle pomme banane</u>	<u>Gâteau du chef au citron</u>	X	Ananas frais	
Coupelle pomme		<u>Fruit</u>		Mousse au chocolat	Flan nappé caramel		<u>Madeleine</u>	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place