



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade verte & croûtons 



Céleris bio rémoulade 

Salade piémontaise (dinde)
(sans viande : œuf mayonnaise) 



Boulettes de soja tomate basilic

Bonne année

Rôti de dinde jus aux herbes
(sans viande : nuggets de blé) 

Filet de colin à l'indienne 



Coquillettes 



Purée de potiron 

Gratin de choux fleurs



Vache qui rit bio 

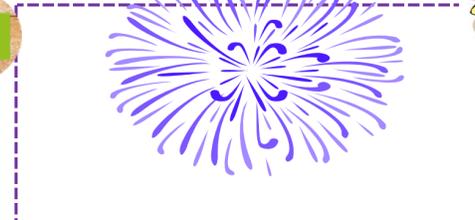


Petit suisse sucré 

Cantal AOC 



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



Betteraves vinaigrette

Concombre bio tzatziki

Saucisson à l'ail cornichon
(sans viande : surimi mayonnaise)

Salade verte

Sauté de porc* au paprika
(sans viande : brandade de poisson)

Omelette

Normandin de veau sauce tomate
(sans viande : roulé végétal goût merguez)

Gratin de poisson

Purée de pommes de terre

Petits pois carottes

Epinards bio à la crème

Blé bio curcuma

Chanteneige bio

Yaourt aromatisé

Saint Nectaire AOC

Camembert

Fruit de saison bio

Gaufre liégeoise

Compote pomme banane bio

Flan vanille



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



 <p>Céleris bio rémoulade</p> 	<p>Salade mexicaine</p>		<p>Crêpe fromage</p>	 <p>Haricots verts ravigote</p>
 <p>Sauté de bœuf forestier (sans viande : cassolette de poisson)</p>	<p>Moelleux de poulet jus aux herbes (sans viande : émincé végétal façon tajine)</p>		 <p><u>Œufs bio à la florentine</u></p>	 <p>Merlu sauce provençale</p>
 <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Duo brocolis choux fleurs</p>			<p>Pâtes farfalles bio</p>
<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse sucré</p>		<p>Madame Loïk</p>	 <p>Saint Nectaire AOC</p>
<p>Compote pomme fraise</p>	<p>Minis choux pâtissiers</p>		 <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Liégeois 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 17 au 21 février 2025



LUNDI

Salade de blé bio provençal 

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

Jardinière de légumes 

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio 

MARDI

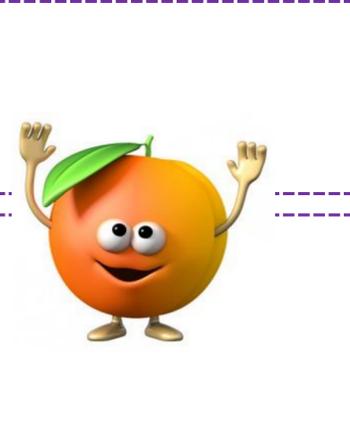
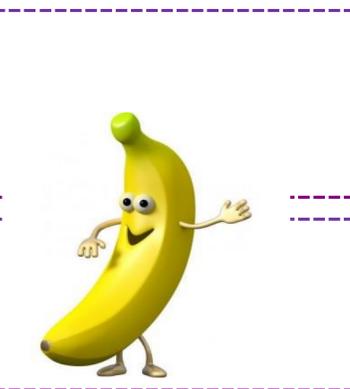
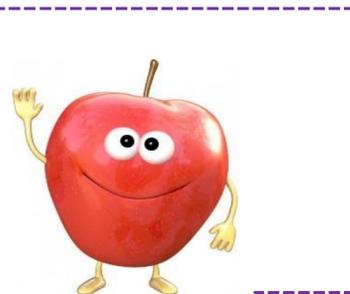
Concombre bulgare 

Lasagnes au bœuf
(sans viande : lasagnes au saumon)

Brie

Flan vanille

MERCREDI



JEUDI

Salade iceberg 

Nuggets de poisson 

Frites & ketchup

Fromage ail & fines herbes

Compote de fruits bio 

VENDREDI

Chou blanc bio rémoulade 

Quenelles sauce tomate bio 

Haricots verts 

Tomme noire

Gâteau cake au spéculoos 



Agriculture Biologique Europe

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)