

Menus Elémentaires selfs

Semaine du 06/01/25 au 10/01/25

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Végétarien		Partage de la galette	
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Emincé de chou rouge BIO vinaigrette ***  Sauté de boeuf CHAR sauce orientale (tomate, épices) SV : Colin d'Alaska sauce Orientale PMD  Semoule BIO locale  Barquette de sauce tomate *** Fromage frais P'tit Louis Fromage fondu la vache qui rit *** Purée de pomme fraîche BIO  Compote pomme-fraise Pain de mie Assortiment de confiture Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre Fruit de saison	Soupe de lentilles corail au lait de coco *** Crispidor (beignets fromagers) Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt) *** Yaourt BIO à la framboise et abricot Yaourt nature BIO & sucre  *** Fruit de saison Au choix  Céréales maïs soufflés boules miel Lait nature Compote pomme banane allégée en sucre	Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise) Salade verte vinaigrette  *** Merlu PMD sauce tomate Blé BIO  *** Bûchette de laits mélangés (chèvre, vache) Coulommiers *** Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille Moelleux au citron Yaourt à boire saveur fraise Fruit de saison	Endives vinaigrette Céleri rémoulade ***  Rôti de dinde LR sauce paprika SV : Pané moelleux gouda Chou fleur BIO sauce blanche *** Petit fromage blanc aux fruits Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre *** Galette frangipane Baguette Fromage frais tartare nature Fruit de saison	Salade de pâtes (pâtes BIO, tomates, maïs BIO, vinaigrette) Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, maïs, poivron, olive) *** * Jambon blanc LR  SV : Tarte provençale aux légumes Purée d'épinards (épinards BIO, pdt fraîche LCL) *** Cantal AOP  Saint Nectaire AOP *** Fruit de saison BIO  Au Choix Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Compote de pomme allégée en sucre

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc

Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



Menus Elémentaires selfs

Semaine du 13/01/25 au 17/01/25

Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Végétarien			Les agrumes	
Soupe cultivateur (carotte, poireau, pdt, navet)	Taboulé (semoule BIO et locale) Salade de blé (blé BIO, poivron, tomate, maïs)	Rillettes de thon Rillettes de sardine au céleri	Salade verte vinaigrette agrume et noix de cajou	Céleri rémoulade Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)
*** Dahl de lentille corail	***  * Sauté de porc LR sauce aux champignons	***  Rôti de bœuf CHAR au jus	***  Sauté de dinde LR sauce cantadou agrume potiron	***  Colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces
	<i>SV : Quenelles nature sauce champignons</i>	<i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i>	<i>SV : Merlu PMD sauce fromage frais agrume potiron</i>	
Riz BIO 	Haricots verts BIO  persillés	Frites	Carottes BIO au jus	Boullgour BIO 
*** Yaourt nature & sucre	*** Fromage frais ail et fines herbes	*** Munster AOP 	*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Edam BIO 
Yaourt aromatisé	Fromage frais cantafrais	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre	Emmental BIO
*** Fruit de saison	*** Compote de fruits	*** Fruit de saison BIO 	*** Cake mandarine et cacao (farine et lait LCL)	*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Au choix Baguette viennoise Lait nature Compote pomme poire	Compote pomme-banane Baguette Beurre Petit fromage blanc aux fruits	Au Choix Brioche au chocolat Yaourt à boire à la vanille Jus d'orange individuel	Baguette Fromage frais Saint Morêt Fruit de saison	Dessert lacté gélifié au chocolat 2 Madeleines Yaourt aromatisé Compote de pomme allégée en sucre
Fruit de saison	Fruit de saison			

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



Menus Elémentaires selfs

Semaine du 20/01/25 au 24/01/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Lentilles verts BIO LCL sauce à l'échalote	Radis beurre	Crêpe emmental	Soupe de légumes variés BIO(carotte, chou-fleur, poireau, h.vert)	Emincé de chou rouge vinaigrette
Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)	Chou blanc vinaigrette	Accras de morue		Chou chinois vinaigrette
*** Nuggets au blé	*** Viande bolognaise CHAR	*** Dés de colin d'Alaska PMD sauce ciboulette	*** *Tartimouflette (gratin pomme de terre,lardons,oignons)	*** Rôti de veau LR au jus
Ketchup	<i>SV : Sauce aux légumes et pois cassés</i>		<i>SV : Gratin Tartimouflette (gratin de pdt, fromage à tartiflette)</i>	<i>SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i>
Chou-fleur BIO persillé	Pennes BIO semi complètes	Petits pois	Salade verte vinaigrette	Purée pommes de terre potiron (pomme de terre fraîche LCL)
*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Mozzarella râpée	*** Brie BIO	*** Yaourt BIO nature & sucre	*** Fromage frais tartare nature
*** Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre	*** Saint Nectaire AOP	*** Tomme de pays BIO	*** Yaourt BIO saveur citron	*** Fromage frais froidou
*** Fruit de saison BIO	*** Fruit de saison	*** Compote pomme abricot allégée en sucre	*** Fruit de saison BIO	*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat
Au Choix	Au choix	Purée de pomme fraîche BIO	Au Choix	Baguette
Baguette	Cake marbré au chocolat	Gâteau fourré à l'abricot	Pain au lait	Beurre
Fromage frais demi sel	Yaourt nature et sucre	Yaourt à boire saveur fraise	Lait nature	Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre
Compote de pomme allégée en sucre	Jus de pomme	Fruit de saison	Compote pomme poire	Fruit de saison

SV = Sans viande / Sans Porc

** = Viande de porc*















Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application : **soHappy**



S 5

Menus Elémentaires selfs

Semaine du 27/01/25 au 31/01/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
<p>Taboulé (semoule BIO et locale) Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Stifado de boeuf CHAR (sauté de boeuf, sauce tomatée aux aromates)</p> <p><i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i></p> <p>Carottes BIO à l'ail</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix Baguette Fromage frais (P'tit Louis) Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Radis rose râpée vinaigrette</p> <p>***</p> <p>* Emincé de porc VF sauce au caramel</p> <p><i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes ketchup</i></p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP  Cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Baguette viennoise Fromage blanc et sucre Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes racines (carotte, céleri, choux navet)</p> <p>*** </p> <p>Escalope de dinde LR sauce Normande</p> <p><i>SV : Omelette BIO sauce provençale</i></p> <p>Haricots verts BIO  persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO framboise  Yaourt nature BIO & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix Gâteau fourré fraise Yaourt à boire à la vanille Compote en gourde</p>	<p>Végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauce aux lentilles vertes façon bolognaise, graine de courge</p> <p>Penne BIO  Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Coulommiers Bûchette de laits mélangés (chèvre, vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix 2 Madeleines Petit fromage blanc aux fruits Jus multivitamins</p>	<p>Salade verte vinaigrette Endives vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Beignet de poisson PMD</p> <p>Gratin brocoli, chou fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint moret Fromage frais rondelé nature</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p> <p>Baguette Beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application : 





Menus Élémentaires selfs

Semaine du 03/02/25 au 07/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Vive les crêpes	Végétarien
<p>Emincé de chou rouge vinaigrette Carottes râpées vinaigrette *** </p> <p>Cuisse de poulet LR jus aux herbes *** </p> <p><i>SV : Filet de colin alaska meunière PMD</i></p> <p>Frites ***</p> <p>Saint Nectaire AOP Munster AOP </p> <p>Purée de pomme fraîche BIO </p> <p>Purée de p/vanille (pomme BIO)</p> <p>Croissant du boulanger Fromage blanc et sucre Jus d'orange</p>	<p>Accras de morue </p> <p>Crêpe à l'emmental *** </p> <p>Boeuf CHAR mode *** </p> <p><i>SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i></p> <p>Carottes BIO à l'ail ***</p> <p>Yaourt BIO à la framboise et abricot </p> <p>Yaourt nature BIO & sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p> <p>Pain de mie Fromage frais cantafrais Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Soupe au potiron </p> <p>Merlu PMD sauce citron *** </p> <p>Epinards branches BIO sauce blanche ***</p> <p>Tomme blanche Brie ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix </p> <p>Moelleux au citron Briquette de lait Compote en gourde</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette Betterave et mâche vinaigrette ***</p> <p>*Saucisse de strasbourg (porc) ***</p> <p><i>SV : Quenelles nature sauce champignons</i></p> <p>Lentilles vertes BIO LCL au jus ***</p> <p>Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p> <p>Baguette Beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Radis beurre *** </p> <p>Omelette BIO sauce tomate ***</p> <p>Penne BIO semi complètes *** </p> <p>Fromage fondu la vache qui rit Fromage frais 1/2 sel ***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille à boire (lait LCL des Yvelines)</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc















Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :





Menus Elémentaires selfs

Semaine du 10/02/25 au 14/02/25

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
<p>Tarte emmental mozzarella </p> <p>*** </p> <p>* Mijoté de porc LR sauce Esterel</p> <p><i>SV : Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</i></p> <p>Brocolis BIO au jus</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix Baguette</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Tajine végétarienne</p> <p> Semoule BIO LCL </p> <p>Barquette de sauce tomate</p> <p>*** </p> <p>Cantal AOP Fourme d'Ambert AOP</p> <p>***</p> <p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Mousse chocolat noir Gâteau fourré fraise</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre Fruit de saison</p>	<p>Segments de pamplemousse & sucre Salade verte vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Emincé de dinde LR sauce Colombo</p> <p><i>SV : Emincé de saumon sauce citron</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Coulommiers BIO Carré frais BIO </p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Compote pomme-fraise Gâteau moelleux marbré chocolat</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot</p> <p>Jus d'orange individuel</p>	<p>Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés) Coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge)</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR au jus </p> <p><i>SV : Pané moelleux gouda</i></p> <p>Purée de courgette (pomme de terre fraîche LCL, courgette BIO)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Cake à la noix de coco (farine LCL, lait LCL)</p> <p>Baguette</p> <p>Assortiment de confiture</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de patate douce et lait de coco</p> <p>*** </p> <p>Colin d'Alaska pané PMD et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix Baguette viennoise</p> <p>Lait nature individuel</p> <p>Compote gourde</p>

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc

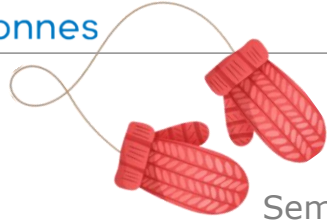















Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



 Label Rouge	 Local	 Produit de la mer durable	 Appellation d'Origine Protégée	 Végétarien	 Haute Valeur Environnementale
 Charolais	 Agriculture Biologique	 Nouveauté	 Décongelé	 Oeuf plein air	





Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Végétarien				Végétarien
<p>Emincé de chou rouge vinaigrette Radis sauce au fromage blanc</p> <p>***</p> <p>Sauce fromagère (fromage italien, emmental comte)</p> <p>Tortis BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix </p> <p>2 Madeleines</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes (pâtes BIO, tomates, maïs BIO, vinaigrette) Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, maïs, poivron, olive)</p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR sauce paprika</p> <p><i>SV : Merlu PMD sauce ti'légumes (carotte, navet, poireau)</i></p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt à boire saveur fraise Compote en gourde</p>	<p>Chou chinois vinaigrette Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>* Rôti de porc au jus</p> <p><i>SV : Pané aux petits légumes (pois, carottes, poireaux)</i></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>***</p> <p>Brie BIO </p> <p>Camembert BIO</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme poire ananas</p> <p>Gâteau moelleux marbré chocolat Briquette de lait Compote en gourde</p>	<p>Carottes rapées BIO LCL sauce vinaigrette Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés)</p> <p>*** </p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce curry</p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain (aux haricots rouges)</p> <p>Baguette</p> <p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt)</p> <p>*** </p> <p>Parmentier lentille verte champignon purée butternut</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Au Choix</p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Yaourt à boire à la vanille Jus de pommes</p>

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc












Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



 Label Rouge	 Local	 Produit de la mer durable	 Appellation d'Origine Protégée	 Végétarien	 Haute Valeur Environnementale
 Charolais	 Agriculture Biologique	 Nouveauté	 Décongelé	 Oeuf plein air	





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poireau vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf CHAR  bourguignon</p> <p><i>SV : Colin d'Alaska PMD sauce tomate</i></p> <p>Boulgour BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  Au Choix</p> <p>Brioche au chocolat</p> <p>Yaourt à boire saveur fraise</p> <p>Compote en gourde</p>	<p>Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, maïs, poivron, olive)</p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce printanière</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Baguette</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate concassée au maïs et tortillas</p> <p>*** </p> <p>Emincé de dinde LR au jus</p> <p><i>SV : Omelette BIO à l'emmental</i></p> <p>Purée de brocolis (pomme de terre fraîche LCL, brocolis BIO)</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Tomme de pays BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  Au Choix</p> <p>2 Madeleines</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Jus d'orange individuel</p>	<p>Carottes râpées BIO LCL vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boulettes au mouton et boeuf sauce chasseur</p> <p><i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i></p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>***</p> <p>Tarte flan </p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Végétarien</p> <p>Soupe paysan (carotte, navet, celeri, oignon)</p> <p>***</p> <p>Quiche à l'emmental et au maroilles (maroilles AOP)</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille BIO</p> <p>Yaourt nature BIO & sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p> <p>Gâteau fourré fraise</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot</p> <p>Compote en gourde</p>

SV = Sans viande / Sans Porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



 Label Rouge	 Local	 Produit de la mer durable	 Appellation d'Origine Protégée	 Végétarien	 Haute Valeur Environnementale
 Charolais	 Agriculture Biologique	 Nouveauté	 Décongelé	 Œuf plein air	

