














Menus Élémentaires - sans choix

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

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

SV = Sans viande / Sans Porc












\* = Viande de porc

Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



Menus Élémentaires - sans choix

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

Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Végétarien			<b>Les agrumes</b>	
Soupe cultivateur (carotte, poireau, pdt, navet) ***	Taboulé (semoule BIO et locale) ***	Rillettes de thon *** 	Salade verte vinaigrette agrumes et noix de cajou *** 	Céleri rémoulade *** 
Dahl de lentille corail	* Sauté de porc LR sauce aux champignons <i>SV : Quenelles nature sauce champignons</i>	Rôti de bœuf CHAR au jus <i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i>	Sauté de dinde LR sauce cantadou agrumes potiron <i>SV : Merlu PMD sauce fromage frais agrumes potiron</i>	Colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces
Riz BIO 	Haricots verts BIO persillés 	Frites	Carottes BIO au jus	Boulgour BIO 
Yaoourt nature & sucre ***	Fromage frais ail et fines herbes ***	Munster AOP 	Petit fromage blanc aux fruits ***	Edam 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 ***
Baguette viennoise Lait nature Compote pomme poire	Baguette Beurre Petit fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Brioche au chocolat Yaoourt à boire à la vanille Jus d'orange individuel	Baguette Fromage frais Saint Morêt Fruit de saison	2 Madeleines Yaoourt aromatisé Compote de pomme allégée en sucre













SV = Sans viande / Sans Porc

\* = Viande de porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Végétarien</b>				
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
*** Nuggets au blé Ketchup	***  Viande bolognaise CHAR	***  Dés de colin d'Alaska PMD sauce ciboulette	*** *Tartimouflette (gratin pomme de terre,lardons,oignons)	***  Rôti de veau LR au jus
*** Chou-fleur BIO  persillé	<i>SV : Sauce aux légumes et pois cassés</i>	Petits pois	<i>SV : Gratin Tartimouflette (gratin de pdt, fromage à tartiflette)</i>	<i>SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i>
*** Petit fromage blanc aux fruits	***  St Nectaire AOP	***  Brie BIO	*** Salade verte vinaigrette	*** Purée pommes de terre potiron (pommes de terre fraîche LCL)
*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	*** Compote pomme abricot allégée en sucre	***  Yaourt nature BIO & sucre	*** Fromage frais tartare nature
*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	*** Compote pomme abricot allégée en sucre	***  Fruit de saison BIO	*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat
Baguette Fromage frais demi sel Compote de pomme allégée en sucre	Cake marbré au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Gâteau fourré à l'abricot Yaourt à boire saveur fraise Fruit de saison	Pain au lait Lait nature Compote pomme poire	Baguette Beurre Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre Fruit de saison















SV = Sans viande / Sans Porc

\* = Viande de porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application : 



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
<p>Taboulé (semoule BIO et locale) *** </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>Petit fromage blanc aux fruits ***</p> <p>Fruit de saison ***</p> <p>Baguette Fromage frais (P'tit Louis) Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Chou blanc vinaigrette ***</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>Pont l'Evêque AOP  ***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille ***</p> <p>Baguette viennoise Fromage blanc et sucre Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes racines (carotte, céleri, choux navet) *** </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>Yaourt BIO framboise  ***</p> <p>Fruit de saison BIO  ***</p> <p>Gâteau fourré fraise Yaourt à boire à la vanille Compote en gourde</p>	<p>Végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p><b>Sauce aux lentilles vertes façon bolognaise, graine de courge</b></p> <p>Penne BIO Mozzarella râpée  ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Fruit de saison BIO  ***</p> <p>2 Madeleines Petit fromage blanc aux fruits Jus multifruits</p>	<p>Salade verte vinaigrette *** </p> <p>Beignet poisson PMD ***</p> <p>Gratin brocoli, chou fleur et pommes de terre ***</p> <p>Fromage frais saint moret ***</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 - sans choix

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Vive les crêpes</b>	<b>Végétarien</b>
<p>Emincé de chou rouge vinaigrette</p> <p>*** </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>*** </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>*** </p> <p>Purée de pomme fraîche BIO</p>	<p>Accras de morue </p> <p>*** </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>***</p> <p>Yaourt BIO à la framboise et abricot </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe au potiron</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p> <p>Epinards branches BIO sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>***</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>***</p> <p>Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre</p> <p>***</p> <p><b>Crêpe et pâte à tartiner</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> ***</p> <p>Omelette BIO sauce tomate</p> <p>Pennes BIO semi complètes </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille à boire (lait LCL des Yvelines)</p>
<p>Croissant du boulanger</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Compote en gourde</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</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	Œuf plein air	





Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tarte emmental mozzarella</p> <p>***  *Mijoté de porc LR sauce Esterel</p> <p><i>SV : Galette au boulgour &amp; pois-chiche sauce tomate</i></p> <p>Brocolis BIO au jus</p> <p>*** Yaourt nature &amp; sucre</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>*** Tajine végétarienne</p> <p> Semoule BIO LCL Sauce tomate </p> <p>*** Cantal AOP </p> <p>*** Mousse chocolat au lait</p>	<p>Segments de pampleousse &amp; sucre</p> <p>***  Emince de dinde LR sauce Colombo</p> <p><i>SV : Emincé de saumon sauce citron</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>*** Coulommiers BIO </p> <p>*** Compote de fruits</p>	<p>Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés)</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>*** Fromage frais fraidou</p> <p>*** Cake à la noix de coco (farine LCL, lait LCL)</p>	<p>Soupe de patate douce et lait de coco</p> <p>***  Colin d'Alaska pané PMD et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>*** Fromage blanc fruité</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>
<p>Baguette</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Gâteau fourré fraise</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau moelleux marbré chocolat</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot</p> <p>Jus d'orange individuel</p>	<p>Baguette</p> <p>Assortiment de confiture</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>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	 Œuf plein air	





Menus Elémentaires - sans choix  
Semaine du 17/02/25 au 21/02/25



Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
<b>Végétarien</b>				<b>Végétarien</b>
<p>Emincé de chou rouge vinaigrette ***</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</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>***</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)</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 </p> <p>persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt à boire saveur fraise Compote en gourde</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</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>***</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</p> <p>*** </p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce curry</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain (aux haricots rouges)</p> <p>***</p> <p>Baguette</p> <p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt)</p> <p>***</p> <p><b>Parmentier lentille verte champignon purée butternut</b></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>***</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	














S 9



Menus Elémentaires - sans choix

Semaine du 24/02/25 au 28/02/25



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
<p>Betteraves 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 &amp; sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Brioche au chocolat Yaourt à boire saveur fraise Compote en gourde</p>	<p>Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, maïs, poivron, olive)</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce printanière</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, harico)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Baguette Emmental 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>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>2 Madeleines Yaourt à boire vanille Jus d'orange individuel</p>	<p>Carottes râpées BIO LCL vinaigrette à la ciboulette</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>***</p> <p>Tarte flan </p> <p>Baguette viennoise Briquette de lait 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>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau fourré fraise Yaourt à boire saveur abricot 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	

