













Menus Maternels












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

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Végétarien		Partage de la galette	
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Emmental dès</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> Purée de pomme fraîche BIO</p> <p>***</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>Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce tomate</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Endives 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 Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Galette frangipane</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 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 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>Baguette</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 :



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

SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Lentilles verts BIO LCL sauce à l'échalote		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
	<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 Mozzarella râpée	Petits pois	Salade verte vinaigrette	Purée pommes de terre potiron (pommes de terre fraîche LCL) Emmental râpé
***	***	***	***	***
Petit fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire AOP			
***	***	***	***	***
	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



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :











SV = Sans viande / Sans Porc
 * = Viande de porc



S 5

Menus Maternels

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  LES RECETTES VÉGÉTALES	Vendredi
<p>Taboulé (semoule BIO et locale) Emmental dès</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>Fruit de saison</p> <p>***</p> <p>Baguette Fromage frais (P'tit Louis) Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Chou blanc 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>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>***</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 </p> <p>***</p> <p>Gâteau fourré fraise Yaourt à boire à la vanille Compote en gourde</p>	<p>Végétarien</p> <p> ***</p> <p>Sauce aux lentilles vertes façon bolognaise, graine de courge</p> <p>Penne BIO  Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>2 Madeleines Petit fromage blanc aux fruits Jus multifruits</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Beignet de poisson PMD</p> <p>Gratin brocoli, chou fleur et pomme de terre Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat </p> <p>***</p> <p>Baguette Beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>















Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application : 

* = Viande de porc





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
			Vive les crêpes	Végétarien
<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 </p> <p>***  Purée de pomme fraîche BIO</p>	<p>Accras de morue </p> <p>***  Boeuf CHAR mode</p> <p><i>SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i></p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>*** Yaourt BIO à la framboise et abricot </p> <p>***</p>	<p>Soupe au potiron Emmental râpé </p> <p>*** Merlu PMD sauce citron</p> <p>Epinards branches BIO sauce blanche</p> <p>***</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette Emmental dès ***</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>*** Crêpe et pâte à tartiner</p>	<p> *** Omelette BIO sauce tomate</p> <p> Penne BIO semi complètes</p> <p>*** Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>*** Dessert lacté saveur vanille à boire (lait LCL des Yvelines)</p>
<p>Croissant du boulanger Fromage blanc et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pain de mie Fromage frais cantafrais Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Moelleux au citron Briquette de lait Compote en gourde</p>	<p>Baguette Beurre Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</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 : 















S 7

Menus Maternels

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

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte emmental mozzarella 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Segments de pampleousse & sucre	Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés) Emmental dès	Soupe de patate douce et lait de coco Emmental râpé
***  *Mijoté de porc LR sauce Esterel	*** Tajine végétarienne	***  Emince de dinde LR sauce Colombo	***  Rôti de boeuf CHAR au jus	***  Colin d'Alaska pané PMD et citron
<i>SV : Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</i>		<i>SV : Emincé de saumon sauce citron</i>	<i>SV : Pané moelleux gouda</i>	
Brocolis BIO au jus	 Semoule BIO LCL  Sauce tomate	Coquillettes BIO  Mozzarella râpée	Purée de courgette (pommes de terre fraîche LCL, courgette BIO)	Petits pois
*** Yaourt nature & sucre	*** Mousse chocolat au lait	*** Compote de fruits	*** Cake à la noix de coco (farine LCL, lait LCL)	*** Fruit de saison BIO 
Baguette	Gâteau fourré fraise	Gâteau moelleux marbré chocolat	Baguette	Baguette viennoise
Fromage frais tartare nature	Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre	Yaourt à boire saveur abricot	Assortiment de confiture	Lait nature ind
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Jus d'orange individuel	Fromage blanc et sucre	Compote gourde
			Fruit de saison	



Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application :













SV = Sans viande / Sans Porc
* = Viande de porc

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





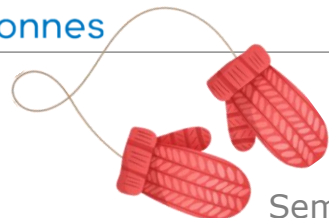
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Végétarien				Végétarien
<p>***</p> <p>Sauce fromagère (fromage italien, emmental comte)</p> <p>Tortis BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade de pâtes (pâtes BIO, tomates, maïs BIO, vinaigrette)</p> <p>*** </p> <p>Sauté de bœuf 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>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Emmental dès</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>Smoothie pomme poire ananas</p>	<p>Carottes rapées BIO LCL sauce vinaigrette</p> <p>Emmental dès</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce curry </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain (aux haricots rouges)</p>	<p>Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt)</p> <p>Cantal râpé AOP </p> <p>***</p> <p>Parmentier lentille verte champignon purée butternut</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>2 Madeines</p> <p>Yaourt à boire saveur abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt à boire saveur fraise</p> <p>Compote en gourde</p>	<p>Gâteau moelleux marbré chocolat</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Compote en gourde</p>	<p>Baguette</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Jus de pommes</p>











SV = Sans viande / Sans Porc

* = Viande de porc

Retrouvez tous vos menus et allergènes sur l'application : 





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
<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>***</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) Emmental dès</p> <p>*** </p> <p>Merlu PMD sauce printanière</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, harico)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Baguette Emmental Fruit de saison</p>	<p>*** </p> <p>Emincé dinde LR au jus</p> <p><i>SV : Omelette BIO à l'emmental</i></p> <p>Purée de brocolis (pommes 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 Emmental dès</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>***</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>Gâteau fourré fraise Yaourt à boire saveur abricot Compote en gourde</p>

SV = Sans viande / Sans Porc

