

# Menus Élémentaire avec choix

Semaine du 02/01/23 au 08/01/23























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>** Vacances scolaires **</b>	<b>Menu Végétarien</b>		<b>C'est la fête !</b>	
			<b>Partage de la galette</b>	
Betteraves Coeur de palmier Vinaigrette moutarde  *** Filet de merlu PMD sauce crémée  Riz BIO  *** Pont l'Évêque AOP Emmental  *** Fruit de saison Au choix	Haricots beurre Macédoine Vinaigrette moutarde  *** Galette boulgour et pois chiches  Ratatouille BIO et Coquillettes BIO  *** Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré  *** Fruit Local	Céleri rémoulade Pamplemousse et sucre  *** Omelette et emmental râpé  Purée de carottes et pommes de terre  *** Edam BIO Tomme de pays BIO  *** Flan nappé caramel Gélifié saveur vanille	Carottes râpées Salade verte vinaigrette moutarde  *** Sauté de boeuf CHAR sauce tomates, oignons, champignons  SV : Blanquette de Cubes de poisson blanc PMD Chou fleur BIO sauce blanche  *** Fromage frais cantafrais Fromage frais cantadou ail & fines herbes *** <b>Galette des Rois</b>	Potage poireau et pomme de terre  *** Filet de colin alaska PMD pané & citron  Pommes de terre vapeur  *** Gouda Saint Paulin  *** Fruit de saison BIO Au choix
Gaufrette noisette Yaourt a boire Compote de pomme en gourde	Baguette et Fromage frais petit cotentin Jus d'orange	2 Madeleines Yaourt a boire Fruit de saison	Baguette et Barre au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture Fromage blanc nature et sucre Compote de poire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 09/01/23 au 15/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Menu Végétarien</b> 
<p>Céleri frais vinaigrette moutarde </p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de thon sauce armoricaine </p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-banane Compote de poire</p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde</p> <p>Salade d'agrumes (pamplemousse et mandarine)</p> <p>***</p> <p>Viande bolognaise CHAR </p> <p><i>SV : Sauce potiron carotte et mozzarella</i></p> <p>Pennes BIO  et emmental râpé </p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage frais froidou</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce tajine miel citron</p> <p><i>SV : Tajine de poisson PMD aux pruneaux</i> </p> <p>Légumes tajine  Et Semoule BIO LCL </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  Au choix</p>	<p>Potage de légumes (carottes, poireaux, navet et pommes de terres) </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau LR  Au jus</p> <p><i>SV : Quenelle sauce mornay</i></p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO &amp; sucre </p> <p>Fromage blanc BIO &amp; sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette moutarde Coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne  </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Cake nature </p>
<p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Palmier Lait individuel Compote de pomme en gourde</p>	<p>Baguette et Fromage frais tartare nature Jus multifruits</p>	<p>Croissant Fromage blanc nature sucré Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 16/01/23 au 22/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b>			<b>La Sardaigne</b>	
<p>Salade de pâtes BIO (pennes BIO, maïs BIO tomate) vinaigrette moutarde</p> <p>Taboulé (Semoule BIO LCL)</p> <p>*** Pané emmental et mozzarella</p> <p>Petits pois</p> <p>*** Petit fromage frais fruité</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutarde</p> <p>Chou blanc BIO vinaigrette moutarde</p> <p>*** Merlu PMD sauce ti'légume</p> <p>Ratatouille BIO et riz BIO</p> <p>*** Montboisé</p> <p>Gouda</p> <p>*** Cubes de pêches au sirop</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes racines (carotte, céleri, choux navet)</p> <p>*** Cuisse de poulet LR sauce au paprika</p> <p>SV : Omelette sauce piperade</p> <p>Frites</p> <p>*** Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>*** Fruit de saison BIO</p> <p>Au choix</p>	<p>Salade verte et fond d'artichaut vinaigrette aux herbes</p> <p>*** Sauté de boeuf CHAR sauce olives</p> <p>SV : Filet de colin alaska PMD sauce tomate</p> <p>Pâtes coudes</p> <p>*** Fromage blanc BIO et miel</p> <p>*** Cake ricotta et pépite de chocolat</p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Radis rondelles vinaigrette</p> <p>*** Hoki PMD sauce tomate</p> <p>Purée Crécy (carottes et pommes de terre)</p> <p>*** Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage frais tartare ail &amp; fines herbes</p> <p>*** Ile flottante</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu La Vache qui rit</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette viennoise et</p> <p>Assortiment de confiture</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufrette à la vanille</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote de pomme en gourde</p>	<p>Baguette et</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céréales maïs soufflés boules miel</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Semaine du 23/01/23 au 29/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Menu Végétarien</i>	Vendredi
<p>Celeri râpé vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Fenouil vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce au curry</p> <p><i>SV : Cube de poisson sauce coco curry (pêche durable)</i></p> <p>Boulgour BIO</p> <p>***</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Gélifié saveur chocolat</p>	<p>Saucisson sec &amp; cornichon</p> <p>Tartine chèvre poivron rouge et basilic</p> <p>***</p> <p>Filet de colin alaska meunière PMD et citron</p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>***</p> <p>Bûchette de laits mélangés (chèvre, vache) Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Crêpe champignons emmental</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR au jus</p> <p><i>SV : Galette au boulgour &amp; pois-chiche sauce tomate</i></p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit Local</p>	<p>Velouté de lentilles corail au lait de coco</p> <p>***</p> <p>Œuf dur florentine</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint moret</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Banane sauce au chocolat</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Tartimouflette (gratin pomme de terre, dés de volaille, oignon et fromage à tartiflette)</p> <p><i>SV : Gratin Tartimouflette (gratin pommes de terre, fromage à tartiflette)</i></p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO &amp; sucre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>***</p> <p>Smoothie Pomme-Cassis</p> <p>Compote pomme saveur vanille</p>
<p>Baguette et Beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>2 madeleines</p> <p>Lait chocolaté individuel</p> <p>Compote pomme en gourde</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Gâteau marbré</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 30/01/23 au 05/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu Végétarien</b> 			
Salade de riz BIO  Vinaigrette moutarde  Salade de pommes de terre BIO  BIO vinaigrette moutarde   *** Filet de merlu PMD sauce cremée  Petit pois  *** Camembert Coulommiers *** Fruit de saison BIO  Au choix	Carottes râpées BIO LCL  vinaigrette moutarde   Chou bicolore BIO  vinaigrette moutarde  (rouge et blanc)  ***  Tortis BIO  sauce fromagère  (fromage italien, comte  et emmental)  *** Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature *** Compote de pomme Compote de poire			
Roulé chocolat Fromage blanc nature et sucre Compote de poire allégée en sucre	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit de saison			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

