



Semaine 01 : du 2 au 6 Janvier 2017

On fête l'épiphanie !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pomme de terre échalotes	Macédoine de légumes	Salade verte aux croûtons	Salade du chef	Crêpe au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	<sup>B</sup> Tortis bio bolognaise	Rôti de dinde	<sup>B</sup> Sauté de porc à l'ancienne	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	Salade verte	Petits-pois cuisinés	Carottes persillées	Purée d'épinards
Produit laitier	Emmental	Plateau de fromage	Fromage blanc sucré	<sup>B</sup> Emmental bio	Brie
Dessert	Orange	Liégeois chocolat	<sup>B</sup> <sup>M</sup> Purée de Pomme bio	<b>Galette des rois</b>	<sup>B</sup> Clémentines bio

**✓ Certifié/Label**

<sup>B</sup> Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 02 : du 9 au 13 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes	u Pomelos	Pâtes tricolore	<sup>B</sup> Carottes râpées bio vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce forestière	Saucisse de Toulouse	Omelette	Escalope de poulet	Hoki poché citron
Accompagnement	<sup>B</sup> Semoule bio	<sup>B</sup> Lentilles bio	Printanière de légumes	Frites au four	Chou-fleur béchamel/PdeTerre
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Plateau de fromage	Gouda
Dessert	Kiwi	Flan chocolat	<sup>B</sup> Banane bio	<sup>M</sup> Riz au lait maison	<sup>B</sup> Pomme bio



Composition des plats :  
Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, oeuf dur

P.A. n°4

★★★  
**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	<b>B</b> Betteraves bio vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	<b>Salade de riz</b>	P. de terre échalote
Plat principal	Bœuf mode	Filet de colin sauce basquaise	Lasagne	<b>Champignon d'Alice</b>	Jambon sauce chasseur
Accompagnement	<b>B</b> Carottes bio	Purée de p. de terre	***	***	Poêlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Plateau de fromage	Rondelé	<b>Brie</b>	Fromage frais sucré
Dessert	Barre bretonne	Poire	<b>B</b> Pommes bio	<b>M</b> <b>Le gâteau du Chapelier fou</b>	<b>B</b> Purée de Pomme Orange bio



**BLEU BLANC COEUR** Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade italienne	<b>B</b> Potage de légumes bio	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Nugget's de volaille ketchup	Parmentier de bœuf au potiron	Hoki sauce curry	<b>B</b> Rôti de porc	Filet de colin sauce armoricaine
Accompagnement	Petits-pois fermière	***	Julienne de légumes	<b>B</b> Pâtes tortis bio	<b>B</b> Semoule bio
Produit laitier	Plateau de fromage	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	<b>B</b> Pomme bio	<b>M</b> Semoule au lait maison	<b>B</b> Kiwi bio	Clémentines	Purée pomme poire <b>M</b>



**Composition des plats :**  
Salade italienne : pâte, olive, poivron, basilic  
Mare de larmes : bouillon de légumes au tapioca/Champignon d'Alice : Emincé de dinde au miel, Carottes et champignons persillés/Gâteau du Chapelier : Moelleux au



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	Salade arlequin	Potage de légumes	<b>Panier du petit chaperon rouge</b>  <b>Faim de Loup</b>  ***  <b>Pot au lait</b>  <b>crêpe de la Chandeleur</b>	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de porc au caramel	Omelette	Boulettes d'agneau à l'orientale		Bœuf bourguignon
Accompagnement	<b>B</b> Riz créole bio	Purée de courgette	Boullgour		Coquillettes
Produit laitier	Plateau de fromage	Yaourt nature sucré	Edam		<b>B</b> Camembert bio
Dessert	Crème dessert vanille	<b>B</b> orange bio	<b>B</b> Banane bio		Mousse au chocolat

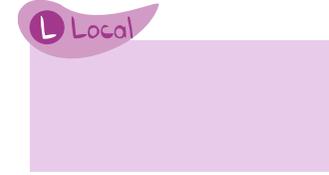


Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Salade vendéenne	Salade de blé exotique	Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat principal	Cordon bleu de volaille	<b>B</b> Pâtes bio bolognaise	Escalope de dinde	P. de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce bercy
Accompagnement	Haricots verts	Salade verte	Petits-pois fermière	Salade verte	Poêlée de légumes
Produit laitier	Emmental	Plateau de fromage	<b>B</b> Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit	Brie
Dessert	<b>B</b> Kiwi bio	Liégeois chocolat	Gâteau de savoie <b>M</b>	<b>B</b> Purée pomme vanille bi <b>M</b>	<b>B</b> Orange bio



Composition des plats :  
 Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs/Panier du chaperon : carotte batonnet sauce from,blanc /Fain de loup : heignets de poisson, purée de potiron



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Potage de légumes	<b>B</b> Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Marco Polo	Bettreraves vinaigrette	Mortadelle
Plat principal	Sauté de bœuf aux oignons	Cassoulet	Pizza	Poulet rôti	Hoki beurre citron
Accompagnement	Pâtes papillons	***	<b>B</b> Salade verte bio	Mitonnée de légumes	Purée d'épinards/pdt
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Plateau de fromage	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
Dessert	<b>B</b> Pomme bio	Flan nappé caramel	<b>M</b> Purée pomme agrume	<b>B</b> <b>M</b> Semoule au lait bio	<b>B</b> Banane bio



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<b>B</b> Salade verte bio	Potage	<b>B</b> Salade de lentilles bio	Salade coleslaw	<b>B</b> P. de terre échalote bio
Plat principal	Lasagne bolognaise	Colin pané citron	Estouffade de bœuf	Sauté de dinde forestière	Palette de porc à la moutarde
Accompagnement	***	Purée de p. de terre	Carottes en dés	<b>B</b> Boulgour bio	Haricots beurre
Produit laitier	Plateau de fromage	Edam	Yaourt nature sucré	Brie	Rondelé
Dessert	Crème dessert vanille	<b>B</b> Orange bio	Fourrandise au chocolat	Purée pomme cannelle <b>M</b>	Pomme



Composition des plats :  
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi /  
Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



**On fête Mardi-Gras !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Crêpe au fromage	<b>B</b> Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté de campagne	<b>B</b> Salade verte bio aux croûtons	Potage de légumes
Plat principal	Escalope de dinde sauce curry	Rôti de porc	Filet de colin au beurre blanc	Chili con carne	Blanquette de poisson
Accompagnement	Chou-fleur/pdt	Purée de céleri	Penne regate	***	Semoule
Produit laitier	Mimolette	Plateau de fromage	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Yaourt nature sucré
Dessert	<b>B</b> Orange bio	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>	<b>B</b> Kiwi bio	<b>M</b> Vermicelle au lait maison	<b>B</b> Pomme bio

**✓ Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°1

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Radis beurre	Pâtes basilic	<b>B</b> Taboulé bio	Salade coleslaw	Potage de légumes
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Colin meunière citron	Paupiette de veau	<b>B</b> Omelette bio	Goulash de bœuf
Accompagnement	<b>B</b> Lentilles bio	Ratatouille	Haricots verts persillés	P. de terre rissolées	<b>B</b> Coquillettes bio
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	<b>B</b> Yaourt nature sucré bio	Edam	Camembert	Plateau de fromage
Dessert	Flan chocolat	Kiwi	Marbré chocolat vanille	<b>M</b> Purée de Pomme maison	Mousse au chocolat



**Composition des plats :**  
Salade coleslaw : carotte et chou blanc émincés mayonnaise

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte