



Semaine du 6 au 10 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Potage Crecy <b>b</b> (carottes bio) & Emmental râpé	Chou blanc râpé <b>b m</b> & Cube de mimolette Salade d'endives & Cube de mimolette 	Céleri râpé et mayonnaise Carottes râpées
Chicken wings Pommes rissolées	Pizza au fromage fraîche Salade verte 	Sauté de veau sauce olives Gnocchetti Sardi	Steak haché Haricots beurres à l'ail	Steak de colin sauce Nantua Boulgour et jus de légumes
Nuggets de blé nature Pommes rissolées		Pavé de merlu huile parfumée curry Gnocchetti Sardi	Filet de hoki pané Haricots beurres à l'ail	
Cantal AOP Gouda	Camembert Tomme blanche			Yaourt à la vanille bio Yaourt nature bio et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Coupelle de compote de pommes <b>b</b> Coup. purée pomme fraise cassis <b>b</b>	Fruit de saison Fruit de saison	<b>Galettes des rois</b>	
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat végétarien

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 3 légumes et pois cassé & Emmental râpé	Coeur de frisée & dés de mimolette Salade de crudités <b>b</b> & dés de mimolette	Carottes râpées Pomelos et sucre		<b>LE JOUR DU</b> <b>Vége</b>
Filet de lieu frais sauce sétoise Haricots verts à l'ail	Bolognaise bœuf <b>b</b> Pate 1/2 complète <b>b</b>	Escalope de poulet au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	Rôti de veau basquaise Carottes braisées	Semoule à l'andalouse (plat complet)
	Pâtes 1/2 complète base hindou (plat complet)	Omelette Purée de chou-fleur et pommes de terre	Colin gratiné au fromage Carottes braisées	
			Yaourt nature et sucre Yaourt brassé banane	Tomme noire Saint Nectaire AOP
Fruit de saison <b>b</b> Fruit de saison <b>b</b>	Coupelle de compote de pommes <b>b</b> Coupelle de purée pomme-banane <b>b</b>	Crème dessert vanille	Cake pralin	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette m		

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte Salade d'endives		Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette déco Chou blanc râpé & Cube de mimolette déco	Potage parmentier & Emmental râpé
 Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Petits pois b saveur soleil	 <b>LE JOUR DU</b> Haricots rouge sauce chili et riz (plat complet) 	 Poulet rôti Pommes lamelles vapeur	 Bœuf sauté au basilic Pôlée légume b saveur jardin	 Pavé de colin napolitain Choux romanesco
 Yaourt   sur lit de fruits des Bas Vignons Corbeil		 Pommes de terre lentilles à la provençale (plat complet) 	Calamar à la romaine Pôlée légume b saveur jardin	
 Pont l'évêque AOP Gouda		Fruit de saison Fruit de saison	Cake ananas caramel	Purée de pommes myrtilles
Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte <b>b</b> & Cubes d'emmental Radis râpé & Cubes d'emmental	Salade d'endives Salade de crudités <b>b</b> 	 Potage de légumes <b>b m</b> & croutons	 <b>Détour EN Asie</b>	 Chou rouge râpé <b>b</b> vinaigrette & Cube de mimolette Céleri râpé <b>b m</b> & Cube de mimolette 
 Sauté de porc sauce normande Carottes fraîches <b>b</b> au cumin 	 Brandade polenta pommes de terre (plat complet)	 Rôti de boeuf et jus Choux-fleur béchamel cheddar	 Nems aux légumes Riz aux petits légumes	 Saucisse pure volaille <b>b</b> Boulgour Bio sauce tomate 
 Poisson mariné au thym Carottes fraîches <b>b</b> au cumin LEG 		 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Choux-fleur béchamel cheddar		 Boulgour façon couscous (plat complet)
	 Yaourt nature bio et sucre Yaourt à la vanille Bio 		 Fromage blanc <b>bio</b> nature	
Moëlleux pomme cannelle <b>m</b> 		 Fruit de saison <b>b</b> Fruit de saison <b>b</b> 	 Ananas <b>bio</b> & Noix de coco râpée	 Coupelle de compote de pommes <b>b</b> Coupelle de purée pomme-banane <b>b</b>
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 3 et 7 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betterave BIO vinaigrette	Potage breton m & Emmental râpé	
<p><b>Filet de hoki pané</b> Mélange légumes haricots plats</p>	Nuggets de volaille Riz pilaf	Sauté d'agneau sauce navarin Petits pois à la paysanne	Steak haché Haricots verts BIO	<p><b>Crozets sauce fromagère</b> (plat complet)</p>
Yaourt au sucre de canne bio Yaourt brassé à la banane bio	Saint Paulin Bûchette mi-chèvre	Yaourt bio à la vanille Yaourt nature bio et sucre	<p>Poisson blanc gratiné au fromage Haricots verts BIO </p>	<p><b>Cantal AOP</b> <b>Saint Nectaire AOP</b></p>
<p><b>Crêpe moelleuse sucrée</b></p>	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison b Fruit de saison b	<p><b>Purée de pommes canelle</b></p>

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 10 au 14 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte <b>b</b> Salade d'endives	Oeufs durs <b>bio</b> & mayonnaise <b>b</b> Rillettes de thon	Potage au chou vert et pommes de terre m	Carotte râpées <b>b</b> l m & Cubes d'emmental Feuille de batavia & Cubes d'emmental
Filet de lieu frais sauce aurore Purée de pommes de terre L HVE	Bœuf sauté <b>bio</b> au curry Carottes b braisées l	Penne bolognaise (plat complet) & Emmental râpé	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>LE JOUR DU</b> </div> Curry de pois chiche et semoule <b>b</b> (plat complet)	Escalope de porc dijonnaise Riz pilaf
	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Carottes braisées l	Penne fromagère au poisson (plat complet) & Emmental râpé		Riz aux légumes et haricots blancs au colombo (plat complet)
Pont l'évêque AOP Carré			Yaourt nature <b>b</b> et sucre Yaourt entier aromatisé vanille <b>b</b>	
Fruit de saison <b>b</b> Fruit de saison <b>b</b>	Clafoutis à la poire m	Fruit de saison Fruit de saison		Coup. purée pomme fraise cassis <b>b</b> Coupelle de compote de pommes <b>b</b>
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 17 au 21 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis râpé & dés de mimolette Salade d'endives & dés de mimolette	<b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b>	Potage 4 légumes au paprika m & Emmental râpé	Chou blanc râpé <b>b</b> m Céleri râpé et mayonnaise	Carottes râpées <b>b</b> l m & Cubes d'emmental Salade verte <b>b</b> & Cubes d'emmental
Steak de colin à la crème Spirales	Blé aux lentilles et champignons  aux curry <b>b</b> (plat complet)	Rôti de veau sauce hongroise Riz créole	Emincé de dinde à l'orientale Semoule	Saucisses de Francfort Haricots verts bio au colombo
		Riz à l'indienne (plat complet)	Calamar à la romaine Semoule	Pavé de merlu huile parfumée curry Haricots verts bio au colombo
	Saint Nectaire AOP Saint Paulin <b>b</b>		Yaourt entier aromatisé vanille <b>b</b> Yaourt nature <b>b</b> et sucre	
Coup. de compote de pomme banane <b>b</b> Coup. de compote de pommes <b>b</b>	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison		Moëlleux framboise m
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien





Semaine du 24 au 28 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et betterave Salade du chef <b>bio</b>	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Céleri râpé <b>b m</b> & Cube de mimolette Chou rouge râpé <b>bio m</b> & Cube de mimolette	Potage Longchamps m & Emmental râpé	Carottes râpées <b>b l m</b> Pomelos <b>b</b> et sucre
Sauté de bœuf <b>b</b> sauce bourgogne Lentilles <b>l</b>	Macaroni à la mexicaine <b>bio</b> (plat complet)	Escalope de porc sauce lyonnaise Purée carotte et patate douce	Steak haché <b>bio</b> Emincé de poireaux béchamel curcuma curry	Cubes de hoki pané Riz créole
Pommes de terre lentilles à la provençale (plat complet)		Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Purée carotte et patate douce	Poisson mariné à la provençale Emincé de poireaux béchamel curcuma curry	
Yaourt <b>l</b> sur lit de fruits des Bas Vignons Corbeil	Edam <b>b</b> Pont l'évêque AOP			
	Fruit de saison Fruit de saison	Cake pomme tatin m	Fruit de saison <b>b</b> Fruit de saison <b>b</b>	Flan nappé caramel Gélifié au chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien