


		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	06/01/2025	Velouté de carottes Filet de colin sauce beurre citron Semoule Emmental Eclair chocolat	Salade de riz Emincé de dinde sauce champignons Courgettes persillées Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Hachis parmentier Mimolette Purée de pomme et abricot			
MARDI MIDI	07/01/2025	Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Haricots verts Babybel Moelleux nature du chef	Friand au fromage Escalope de poulet au jus aux herbes Farfalles Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Vélouté de brocoli Tarte aux oignons du chef Fromage blanc nature et sucre Riz au lait			
MERCREDI MIDI	08/01/2025	Salade mêlée vinaigrette Pâtes Teddy Cheese sauce crème Petits suisses fruité Fruit de saison	Roulade de volaille aux olives Paupiette de veau sauce basquaise Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette Brocolis Camembert Purée de pomme et banane MENU GALETTE DES ROIS attention à la fève (cidre et pain spécial)			
JEUDI MIDI	09/01/2025		Potage de légumes du chef Filet de hoki sauce nantua Julienne de légumes Fromage blanc et sucre Galette des rois	A	B
JEUDI SOIR		Ravioli de bœuf + emmental Edam Purée de pomme et poire			
VENDREDI MIDI	10/01/2025	Terrine de légumes Aiguillettes de saumon meunière et citron Courgettes braisées Pont l'èveque Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Cordon bleu Coquillettes Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Boulette de pois chiches Petits pois/carottes Yaourt nature et sucre Madeleines			
SAMEDI MIDI	11/01/2025	Pain de campagne Terrine de campagne* et cornichons Saucisse de Toulouse fumée* Lentilles aux oignons Tomme noire Gaufre liégeoise		A	
SAMEDI SOIR		Gnocchi poulet Mimolette Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	12/01/2025	Pain de campagne + Boisson Salade de cœur de palmier Quiche Lorraine* du chef Haricots beurre persillés Yaourt nature et sucre Tarte pomme bourdaloue du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Parmentier de canard Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et abricot			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	06/01/2025	Salade de riz Emincé de dinde sauce champignons Courgettes persillées Fromage blanc nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Hachis parmentier Mimolette Purée de pomme et abricot
MARDI MIDI	07/01/2025	Friand au fromage Escalope de poulet au jus aux herbes Farfalles Yaourt nature Moelleux nature du chef
MARDI SOIR		Vélouté de brocoli Tarte aux oignons du chef Fromage blanc nature Purée de pomme et abricot
MERCREDI MIDI	08/01/2025	Roulade de volaille aux olives Paupiette de veau sauce basquaise Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme
MERCREDI SOIR		Omelette Brocolis Camembert Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	09/01/2025	 MENU GALETTE DES ROIS attention à la fève (cidre et pain spécial) Potage de légumes du chef Filet de hoki sauce nantua Julienne de légumes Froma blanc nature Galette des rois
JEUDI SOIR		Ravioli de bœuf + emmental Edam Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI	10/01/2025	Jambon de pays* + cornichons Cordon bleu Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Boulette de pois chiches Petits pois/carottes Yaourt nature Madeleines Pain de campagne
SAMEDI MIDI	11/01/2025	Terrine de campagne* et cornichons Saucisse de Toulouse fumée* Lentilles aux oignons Tomme noire Gaufre liégeoise
SAMEDI SOIR		Gnocchi poulet Mimolette Purée de pomme et poire Pain de campagne + Boisson
DIMANCHE MIDI	12/01/2025	Salade de cœur de palmier Quiche Lorraine* du chef Haricots beurre persillés Yaourt nature
DIMANCHE SOIR		Tarte pomme bourdaloue du chef Parmentier de canard Fromage blanc nature Purée de pomme et abricot

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	13/01/2025	Velouté Dubarry Brandade de colin Gouda Fruit de saison	Salade de courgettes batonnets Sauté de bœuf sauce basquaise Chou-fleur persillé Yaourt aromatisé Beignet aux pommes	A	B
LUNDI SOIR		Escalope de dinde aux 4 épices Riz Cantal Fruit de saison			
MARDI MIDI	14/01/2025	Salade de farfalles Cuisse de poulet au jus aux herbes Brocolis persillés Yaourt nature et sucre Pêche au sirop	Chou blanc vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Farfalles St Nectaire Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Salade de haricots beurre Cake olives, tomates et emmental du chef Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	15/01/2025	Salade iceberg vinaigrette Nuggets de poisson Haricots plats au thym Camembert Purée de pomme et banane	Terrine de saumon Emincé de poulet au jus aux herbes Poêlée champêtre Petit moulé Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette sauce champignons Pomme vapeur persillés Edam Fruit de saison			
JEUDI MIDI	16/01/2025	Endive vinaigrette Potée auvergnate <small>(carottes, pommes de terre, navets et saucisses fumée*)</small> Cantal Fruit de saison	Saucisson à l'ail fumé + cornichon Courgettes farcies Riz Croc Lait Liégeois chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Potage de légumes Croque monsieur* Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire			
VENDREDI MIDI	17/01/2025	Rillettes de thon Filet de cabillaud sauce armoricaine Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé Moelleux fleur d'oranger du chef	Salade de farfalles Palet végétarien maraicher Carottes braisées Camembert Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Emmental Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	18/01/2025	Pain de campagne Asperges à la vinaigrette Moussaka de bœuf St Paulin Purée de pomme et banane		A	
SAMEDI SOIR		Velouté d'épinard Escalope de poulet au jus Tomme grise Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	19/01/2025	Pain de campagne + Bière Betteraves vinaigrette Choucroute* Petit suisse aromatisé Cake citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce beurre blanc Farfalles Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et abricot			


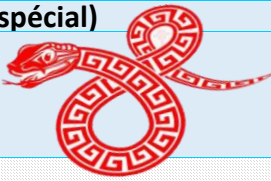
MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	13/01/2025	Salade de courgettes batonnets Sauté de bœuf sauce basquaise Chou-fleur persillé Yaourt nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Escalope de dinde aux 4 épices Riz Cantal Fruit de saison
MARDI MIDI	14/01/2025	Chou blanc vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Farfalles St Nectaire Fruit de saison
MARDI SOIR		Salade de haricots beurre Cake olives, tomates et emmental du chef Fromage blanc nature Purée de pomme
MERCREDI MIDI	15/01/2025	Terrine de saumon Emincé de poulet au jus aux herbes Poêlée champêtre Petit moulé Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Omelette sauce champignons Pomme vapeur persillés Edam Fruit de saison
JEUDI MIDI	16/01/2025	Saucisson à l'ail fumé + cornichon Courgettes farcies Riz Croc Lait Fruit de saison
JEUDI SOIR		Potage de légumes Croque monsieur* Yaourt nature Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI	17/01/2025	Salade de farfalles Palet végétarien maraicher Carottes braisées Camembert Moelleux fleur d'oranger du chef
VENDREDI SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce crème Emmental Fruit de saison
SAMEDI MIDI	18/01/2025	Pain de campagne Asperges à la vinaigrette Moussaka de bœuf St Paulin Purée de pomme et banane
SAMEDI SOIR		Velouté d'épinard Escalope de poulet au jus Tomme grise Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	19/01/2025	Pain de campagne + Bière Betteraves vinaigrette Choucroute* Petit suisse nature Cake citron du chef
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce beurre blanc Farfalles Fromage blanc nature Purée de pomme et abricot

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	20/01/2025	Salade de pois chiches tomate Emincé de poulet sauce normande Carottes braisées Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Velouté de chou-fleur Tarte au thon du chef Julienne de légumes Chanteneige Flan vanille nappé caramel	A	B
		Brandade de cabillaud Gouda Eclair chocolat			
MARDI MIDI	21/01/2025	Velouté de courgettes Filet de colin sauce aneth Riz Edam Fruit de saison	Friand au fromage Hachis parmentier Petit suisse nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Salade de chou-fleur vinaigrette Flan légumes du chef Yaourt aromatisé Purée de pomme et banane			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	22/01/2025	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* sauce moutarde Pommes noisettes St Nectaire Purée de pomme	Jambon de pays* Boudin noir* Coquillettes Yaourt vanille Beignet au chocolat	A	B
		Boulettes de bœuf sauce champignons Ratatouille Brie Fruit de saison			
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	23/01/2025	Emincé de radis à la crème Palet montagnard + sauce orientale Légumes à l'orientale Mimolette Flan vanille nappé caramel	Sardines à l'huile Langue de bœuf sauce charcutière Pommes de terre vapeur Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Gnocchi poulet Tomme blanche Purée de pomme et poire			
VENDREDI MIDI	24/01/2025	Rosette* et cornichons Poisson pané + citron Cordiale de légumes Yaourt aromatisé Tarte chocolat du chef	Roulade de volailles aux olives Saucisse de Toulouse* Lentilles Cantal Fruit de saison	A	B
		Frittata épinards et pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	25/01/2025	Pain de campagne Courgettes batonnets vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef Camembert Crème dessert vanille		A	
		Friand au fromage Morceaux de poulet aux jus aux herbes Edam Purée de pomme et abricot			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	26/01/2025	Pain de campagne + Boisson Salade coleslaw Tajine de boulettes d'agneau Semoule Yaourt nature et sucre 4/4 à la fleur d'oranger du chef		A	
		Salade de bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake olive, tomates et emmental du chef Tartare Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR					

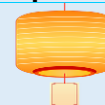
MENU SANS SUCRE



LUNDI MIDI	20/01/2025	Velouté de chou-fleur Tarte au thon du chef Julienne de légumes Chanteneige Fruit de saison
LUNDI SOIR		Brandade de cabillaud Gouda Eclair chocolat
MARDI MIDI	21/01/2025	Friand au fromage Hachis parmentier Petit suisse nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Salade de chou-fleur vinaigrette Flan légumes du chef Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	22/01/2025	Jambon de pays* Boudin noir* Coquillettes Yaourt nature Purée de pomme
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce champignons Ratatouille Brie Fruit de saison
JEUDI MIDI	23/01/2025	Sardines à l'huile Langue de bœuf sauce charcutière Pommes de terre vapeur Petits suisses nature Fruit de saison
		Gnocchi poulet Tomme blanche Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI	24/01/2025	Roulade de volailles aux olives Saucisse de Toulouse* Lentilles Cantal Tarte chocolat du chef
VENDREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison
		Pain de campagne
SAMEDI MIDI	25/01/2025	Courgettes batonnets vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef Camembert Purée de pomme et banane
SAMEDI SOIR		Friand au fromage Morceaux de poulet aux jus aux herbes Edam Purée de pomme et abricot
		Pain de campagne + Boisson
DIMANCHE MIDI	26/01/2025	Salade coleslaw Tajine de boulettes d'agneau Semoule Yaourt nature 4/4 à la fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR		Salade de bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake olive, tomates et emmental du chef Tartare Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	27/01/2025	Potage de légumes Sauté de bœuf sauce poivre Riz Mimolette Fruit de saison	Salade de lentilles Escalope de dinde sauce champignons Petit pois Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchi courgette et vache qui rit Tomme grise Liegeois café			
MARDI MIDI	28/01/2025	Friand viande* Tarte aux fromages du chef Carottes braisées Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Cuisse de poulet au curry Coquillettes Chevretine Crème dessert vanille	A	B
MARDI SOIR		Curry de pois chiches Semoule Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	29/01/2025	Saucisson à l'ail fumé + cornichon Merguez volaille Haricots beurre persillés Camembert Cake chocolat du chef	Velouté de chou-fleur Steak haché + ketchup Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
MERCREDI SOIR		Roulade de volaille aux olives Emincé de dinde sauce barbecue Brie Fruit de saison			
JEUDI MIDI	30/01/2025		NOUVEL AN CHINOIS (champagne et pain spécial) Nems aux légumes Riz cantonnais poulet Petit suisse nature et sucre Mangue au sirop		A B
JEUDI SOIR		Pâtes torti au jambon* Brebis crème Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	31/01/2025	Velouté crécy (carottes) Filet de colin sauce aneth Chou-fleur et pommes de terre béchamel Croc Lait Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Lasagnes ricotta épinard du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Ravioli de légumes Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	01/02/2025	Pain de campagne Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Couscous poulet Semoule St Nectaire Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de hoki sauce curry Courgettes braisées à l'ail Emmental Mousse chocolat			
DIMANCHE MIDI	02/02/2025	Pain de campagne + Boisson Salade d'haricots beurre Parmentier de canard Petit suisse nature et sucre Tarte citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté de chou-fleur Escalope de poulet sauce normande Yaourt arôme citron ou fraise Purée de pomme et abricot			


MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	27/01/2025	Salade de lentilles Escalope de dinde sauce champignons Petit pois Yaourt nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Gnocchi courgette et vache qui rit Tomme grise Purée de pomme
MARDI MIDI	28/01/2025	Chou rouge vinaigrette Cuisse de poulet au curry Coquillettes Chevretine Fruit de saison
MARDI SOIR		Curry de pois chiches Semoule Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	29/01/2025	Velouté de choux-fleur Steak haché + ketchup Pommes de terre vapeur Yaourt nature Cake chocolat du chef
MERCREDI SOIR		Roulade de volaille aux olives Emincé de dinde sauce barbecue Brie Fruit de saison
JEUDI MIDI	30/01/2025	NOUVEL AN CHINOIS (champagne et pain spécial) Nems aux légumes Riz cantonnais poulet Petit suisse nature Mangue au sirop
JEUDI SOIR		Pâtes torti au jambon* Brebis crème Fruit de saison
VENDREDI MIDI	31/01/2025	Œuf dur mayonnaise Lasagnes ricotta épinard du chef Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Ravioli de légumes Yaourt nature Purée de pomme Pain de campagne
SAMEDI MIDI	01/02/2025	Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Couscous poulet Semoule St Nectaire Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de hoki sauce curry Courgettes braisées à l'ail Emmental Purée de pomme et banane Pain de campagne + Boisson
DIMANCHE MIDI	02/02/2025	Salade d'haricots beurre Parmentier de canard Petit suisse nature Tarte citron du chef
DIMANCHE SOIR		Velouté de chou-fleur Escalope de poulet sauce normande Fromage blanc nature Purée de pomme et abricot



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	03/02/2025	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde aux oignons Brocolis persillés Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Friand à la viande* Farfalles aux petits pois et crème fromagère Tartare Eclair chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Velouté de carottes Tarte au thon du chef Mimolette Purée de pomme			
MARDI MIDI	04/02/2025	Concombre vinaigrette à la menthe Brandade de colin Cantal Purée de pomme et abricot	Tarte oignons, olives noires du chef Emincé de poulet sauce champignons Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Madeleines	A	B
MARDI SOIR		Ravioli ricotta épinards Croc Lait Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	05/02/2025	Potage de légumes Rôti de veau à la forestière Farfalles Edam Fruit de saison	Sardine à l'huile Lasagnes bolognaise du chef Petit suisse aromatisé Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Rôti de dinde + tartare Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits Pomme au four			
JEUDI MIDI	06/02/2025	MENU CHANDELEUR (cidre et pain spécial)			
JEUDI MIDI	06/02/2025		Terrine de saumon Crêpe jambon emmental Haricots beurre persillés Gouda Crêpe chocolat		
JEUDI SOIR		Tortilla de pomme de terre Tomme noire Purée de pomme et poire			
VENDREDI MIDI	07/02/2025	Salade de fusilli Aiguillettes de saumon meunière et citron Courgettes braisées Petit suisse aromatisé Clafoutis aux poires du chef	Salami et cornichons Boulettes d'agneau au jus aux herbes Pomme noisette Fourme d'Ambert Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Omelette Epinards béchamel Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	08/02/2025	Pain de campagne Asperges vinaigrette Moussaka de bœuf Pont l'evêque Semoule au lait		A	
SAMEDI SOIR		Friand au fromage Pizza royale* Edam Purée de pomme et banane			
DIMANCHE MIDI	09/02/2025	Pain de campagne + Boisson Céleri vinaigrette Poulet au pot Riz Mimolette Brownie aux noix du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Tarte aux fromages du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			


MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	03/02/2025	<p>Friand à la viande*</p> <p>Farfalles aux petits pois et crème fromagère</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>
LUNDI SOIR		<p>Velouté de carottes</p> <p>Tarte au thon du chef</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme</p>
MARDI MIDI	04/02/2025	<p>Tarte oignons, olives noires du chef</p> <p>Emincé de poulet sauce champignons</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>
MARDI SOIR		<p>Ravioli ricotta épinards</p> <p>Croc Lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sardine à l'huile</p>
MERCREDI MIDI	05/02/2025	<p>Lasagnes bolognaise du chef</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>
MERCREDI SOIR		<p>Rôti de dinde + tartare</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pomme au four</p>
MENU CHANDELEUR (cidre et pain spécial)		
JEUDI MIDI	06/02/2025	 <p>Terrine de saumon</p> <p>Crêpe jambon emmental</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Crêpe chocolat</p>
JEUDI SOIR		<p>Tortilla de pomme de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée de pomme et poire</p>
VENDREDI MIDI	07/02/2025	<p>Salami et cornichons</p> <p>Boulettes d'agneau au jus aux herbes</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Clafoutis aux poires du chef</p>
VENDREDI SOIR		<p>Omelette</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
SAMEDI MIDI	08/02/2025	<p>Pain de campagne</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Moussaka de bœuf</p> <p>Pont l'evêque</p> <p>Purée de pomme</p>
SAMEDI SOIR		<p>Friand au fromage</p> <p>Pizza royale*</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme et banane</p> <p>Pain de campagne + Boisson</p>
DIMANCHE MIDI	09/02/2025	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Poulet au pot</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Brownie aux noix du chef</p>
DIMANCHE SOIR		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tarte aux fromages du chef</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	10/02/2025	Emincé de radis vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Chanteneige Fruit de saison	Friand au fromage Filet de cabillaud sauce curry Riz Gouda Purée de pomme et poire	A	B
LUNDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Tarte au thon du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	11/02/2025	Velouté de carottes Cuisse de poulet sauce crème Haricots verts à l'ail Cantal Semoule au lait	Salade de farfalles Lasagnes ricotta épinard Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Gnocchi poulet Tartare Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	12/02/2025	Velouté Dubarry Andouillette* Pommes noisette Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pâté de campagne* Bolognaise de lentilles Fusilli Edam Beignet chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Salade d'artichaut Steak haché bœuf sauce tomate Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	13/02/2025	Pizza fromage Couscous merguez Semoule Camembert Purée de pomme et abricot	Œuf dur mayonnaise Poisson pané + citron Julienne de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Salade de lentilles à l'indienne Paupiette de veau au jus Petit moulé Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	14/02/2025	Rosettes* et cornichons Boulettes d'agneau sauce paprika Légumes à l'orientale Petit suisse nature et sucre Banana Bread du chef	Maquereau à la tomate Tripes de Caen Pommes de terre persillées Edam Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Filet de hoki sauce paprika Haricots verts à l'ail Yaourt aux fruits Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	15/02/2025	Pain de campagne Rillettes de thon Paupiette de veau sauce forestière Riz St Paulin Purée de pomme et poire		A	
SAMEDI SOIR		Salade de farfalles Cake aux légumes du soleil du chef Mimolette Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	16/02/2025	Pain de campagne + Bière Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Choucroute* Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes normande du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce poivron Farfalles Emmental Purée de pomme			

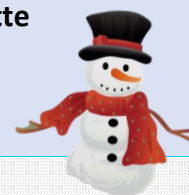
MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	10/02/2025	Friand au fromage Filet de cabillaud sauce curry Riz Gouda Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Tarte au thon du chef Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	11/02/2025	Salade de farfalles Lasagnes ricotta épinard 0 Fromage blanc nature Purée de pomme
MARDI SOIR		Gnocchi poulet Tartare Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	12/02/2025	Pâté de campagne* Bolognaise de lentilles Fusilli Edam Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Salade d'artichaut Steak haché bœuf sauce tomate Petit suisse nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	13/02/2025	Œuf dur mayonnaise Poisson pané + citron Julienne de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Salade de lentilles à l'indienne Paupiette de veau au jus Petit moulé Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	14/02/2025	Maquereau à la tomate Tripes de Caen Pommes de terre persillées Edam Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Filet de hoki sauce paprika Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	15/02/2025	Pain de campagne Rillettes de thon Paupiette de veau sauce forestière St Paulin Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR		Salade de farfalles Cake aux légumes du soleil du chef Mimolette Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	16/02/2025	Pain de campagne + Bière Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Choucroute* Yaourt nature
DIMANCHE SOIR		Tarte aux pommes normande du chef Filet de colin sauce poivron Farfalles Emmental Purée de pomme

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	17/02/2025	Velouté de brocolis Boulettes de bœuf sauce champignons Purée de pommes de terre St Nectaire Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Brandade de colin Yaourt nature et sucre Purée de pomme	A	B
		LUNDI SOIR Friand aux fromages Emincé de dinde à la mexicaine Chanteneige Éclair vanille			
MARDI MIDI	18/02/2025	Chou blanc vinaigrette au miel Dahl de lentilles Riz Edam Purée de pomme et abricot	Salade de pois chiches Ravioli de bœuf Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
		MARDI SOIR Cuisse de poulet sauce barbecue Haricots plats au thym Tomme noire Semoule au lait			
MERCREDI MIDI	19/02/2025	Salade mêlée et croûtons vinaigrette Filet de cabillaud sauce romarin Courgettes braisées Yaourt arôme citron ou fraise Brownie du chef	Terrine de saumon Carbonara de volaille Coquillettes Carré de l'Est Purée de pomme et banane	A	B
		MERCREDI SOIR Nuggets de poisson Pommes noisette Petit suisse aromatisé Fruit de saison			
MENU DES SPECIALITES DES SPORTS D'HIVER (pain spécial)					
JEUDI MIDI	20/02/2025		Carottes râpées vinaigrette Tartiflette Yaourt nature et sucre Purée de pomme	A	B
			JEUDI SOIR Omelette Haricots blancs Camembert Fruit de saison		
VENDREDI MIDI	21/02/2025	Salade de farfalles Filet de colin sauce aneth Épinards BIO béchamel Emmental Beignet chocolat	Salade de fenouil à l'orange Lasagnes bolognaise du chef Yaourt aux fruit Fruit de saison	A	B
		VENDREDI SOIR Boulettes de pois chiches au jus Ratatouille Brie Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	22/02/2025	Pain de campagne Salade d'artichaut Quiche Lorraine* du chef Haricots beurre à l'ail Tartare ail et fines herbes Crème dessert café		A	
		SAMEDI SOIR Farfalles aux petits pois et sauce crème Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	23/02/2025	Pain de campagne + Boisson Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits Tarte noix de coco du chef		A	
		DIMANCHE SOIR Pizza royale* Julienne de légumes Vache qui rit Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	17/02/2025	Betteraves vinaigrette
		Brandade de colin
LUNDI SOIR		Yaourt nature
		Purée de pomme
MARDI MIDI	18/02/2025	Friand aux fromages
		Emincé de dinde à la mexicaine
MARDI SOIR		Chanteneige
		Éclair vanille
MARDI MIDI	18/02/2025	Salade de pois chiches
		Ravioli de bœuf
MARDI SOIR		Fromage blanc nature
		Fruit de saison
MARDI MIDI	19/02/2025	Cuisse de poulet sauce barbecue
		Haricots plats au thym
MARDI SOIR		Tomme noire
		Semoule au lait
MERCREDI MIDI	19/02/2025	Terrine de saumon
		Carbonara de volaille
MERCREDI SOIR		Coquillettes
		Carré de l'Est
MERCREDI MIDI	19/02/2025	Brownie du chef
MERCREDI SOIR		Nuggets de poisson
		Petit suisse nature
MERCREDI SOIR		Fruit de saison
MENU DES SPECIALITES DES SPORTS D'HIVER (pain spécial)		
JEUDI MIDI	20/02/2025	Carottes râpées vinaigrette
		Tartiflette
JEUDI SOIR		Yaourt nature
		Purée de pomme
JEUDI SOIR		Omelette
		Haricots blancs
JEUDI SOIR		Camembert
		Fruit de saison
VENDREDI MIDI	21/02/2025	Salade de fenouil à l'orange
		Lasagnes bolognaise du chef
VENDREDI SOIR		Yaourt nature
		Fruit de saison
VENDREDI MIDI	21/02/2025	Boulettes de pois chiches au jus
		Ratatouille
VENDREDI SOIR		Brie
		Purée de pomme et poire
VENDREDI SOIR		Pain de campagne
SAMEDI MIDI	22/02/2025	Salade d'artichaut
		Quiche Lorraine* du chef
SAMEDI SOIR		Haricots beurre à l'ail
		Tartare ail et fines herbes
SAMEDI SOIR		Purée de pomme et abricot
		Farfalles aux petits pois et sauce crème
SAMEDI SOIR		Petit suisse nature
		Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Pain de campagne + Boisson
DIMANCHE MIDI	23/02/2025	Chou rouge vinaigrette
		Blanquette de veau
DIMANCHE SOIR		Purée de pommes de terre
		Yaourt nature
DIMANCHE SOIR		Tarte noix de coco du chef
		Pizza royale*
DIMANCHE SOIR		Julienne de légumes
		Vache qui rit
DIMANCHE SOIR		Purée de pomme et banane



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	24/02/2025	Velouté de courgette Morceaux de poulet sauce moutarde Farfalles Cantal Fruit de saison	Salade de lentilles à l'indienne Boulette de bœuf sauce milanaise Haricots beurres persillés Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille	A	B
LUNDI SOIR		Friand aux fromages Tarte aux légumes du chef St Nectaire Purée de pomme et poire			
MARDI MIDI	25/02/2025	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus aux herbes Chou-fleur persillés Petit moulé ail et fines herbes Moelleux nature du chef	Céleri rémoulade Hachis parmentier Petit suisse aromatisé Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Edam Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	26/02/2025	Terrine de légumes Sauté de veau sauce crème Haricots verts persillés Fromage blanc nature et sucre Cocktail de fruit au sirop	Rosettes* et cornichons Sauté de bœuf sauce camarguaise Ratatouille Tartare nature Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Œuf dur et épinard béchamel Yaourt aux fruits Fruit de saison			
JEUDI MIDI	27/02/2025	Potage de lentilles Pizza Royale* Salade mêlée vinaigrette Brie Mousse chocolat	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière Flageolets / carottes Tomme blanche Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Jambon blanc Courgettes braisées Yaourt aromatisé citron ou fraise Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	28/02/2025	Chou blanc vinaigrette au miel Aiguillette de saumon meunière et citron Riz aux petits légumes Babybel Fruit de saison	Poireaux vinaigrette au miel Boudin noir* Brocolis persillés Gouda Beignet au chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Saucisse de volaille type francfort Pomme de terre persillés Fourme d'Ambert Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	01/03/2025	Pain de campagne Haricots beurres vinaigrette Couscous poulet Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Friand à la viande* Quenelle nature sauce crème Mimolette Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	02/03/2025	Pain de campagne + Boisson Salade bretonne (artichaud, choux-fleurs, tomate) Cassoulet* Chanteneige Far breton du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade coleslaw Quiche aux légumes du chef Petit suisse aromatisé Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	24/02/2025	Salade de lentilles à l'indienne Boulette de bœuf sauce milanaise Haricots beurrés persillés Yaourt nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Friand aux fromages Tarte aux légumes du chef St Nectaire Purée de pomme et poire Céleri rémoulade
MARDI MIDI	25/02/2025	Hachis parmentier Petit suisse nature Moelleux nature du chef
MARDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Edam Purée de pomme et banane Rosettes* et cornichons
MERCREDI MIDI	26/02/2025	Sauté de bœuf sauce camarguaise Ratatouille Tartare nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Œuf dur et épinard béchamel Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	27/02/2025	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière Flageolets / carottes Tomme blanche Fruit de saison
JEUDI SOIR		Jambon blanc Courgettes braisées Fromage blanc nature Purée de pomme Poireaux vinaigrette au miel
VENDREDI MIDI	28/02/2025	Boudin noir* Brocolis persillés Gouda Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Saucisse de volaille type francfort Fourme d'Ambert Purée de pomme et poire Pain de campagne
SAMEDI MIDI	01/03/2025	Haricots beurrés vinaigrette Couscous poulet Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Friand à la viande* Quenelle nature sauce crème Mimolette Fruit de saison Pain de campagne + Boisson
DIMANCHE MIDI	02/03/2025	Salade bretonne (artichaud, choux-fleurs, tomate) Cassoulet* Chanteneige Far breton du chef Salade coleslaw
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef Petit suisse nature Fruit de saison