

















Scolaires - groupe C



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Betteraves ciboulette	 Céleri rémoulade	 Salade coleslaw <small>Chou, carotte, mayonnaise</small>	Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	 Sauté de porc sauce brune ®	 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel	Petits pois	 Boulgour à la tomate	 Riz	 Haricots verts au beurre persillé
Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Gouda	Buchette de chèvre	St Paulin
Brioche des rois 	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés



Scolaires - groupe C



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne ®	 Coquillettes monégasques  coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	 Velouté de légumes verts +  croustons	 Macédoine de légumes
Saucisse fumée ®	Poisson meunière + citron 	 Emincés de poulet sauce colombo	 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux oignons
 Lentilles cuisinées	 Pommes de terre rissolées oignons et paprika	 Brocolis	- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
Vache qui rit	Brie	Mimolette	Petit suisse sucré	Camembert
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés



Scolaires - groupe C



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Salade de carottes et de maïs 	Demi pamplemousse
Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®	Croc fromage	Filet de merlu sauce ciboulette 	Hachis parmentier *	Sauté de dinde sauce tex mex
Coquillettes	Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>	Riz pilaf	- Plat complet	Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Brie	Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



Scolaires - groupe C

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mélée aux pommes carottes, céleri, pomme, vinaigrette	 Duo de choux	 Nems au poulet 	 Macédoine de légumes	 Crêpe au fromage
 Colin sauce aneth 	 Lasagnes végétariennes *	 Porc au caramel ® 	 Tartiflette ® *	 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Purée de patate douce	 - Plat complet	 Nouilles aux légumes asiatiques Carottes, brocolis, pousse de soja	 - Plat complet	 Julienne de légumes
Chanteneige	Petit suisse sucré	Emmental	Coulommiers	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	 Beignet à l'ananas	Fruit de saison	 Crêpe au chocolat



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP













* Plats compo sés



Scolaires - groupe C

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Carottes au cumin vinaigrette	 Choux fleurs vinaigrette	 Salade harmonie <small>salade verte, chou rouge, carottes, maïs</small>
 Jambon grill sauce forestière ®	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	 Coquillettes	 Riz	- Plat complet
Vache picon	Coulommiers	Mimolette	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Flan au caramel	Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Scolaires - groupe C

Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œufs durs mayonnaise	 Salade du pêcheur  pdt, crion, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Salade romaine pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Duo de crudités	 Macédoine de légumes
 Lentilles à l'indienne + égrainé végétal *	Cordon bleu	 Roti de bœuf aux carottes	 Paupiette de veau au jus	 Filet de colin sauce espagnole 
 Riz *	 Carottes au beurre	 Epinards à la béchamel	Flageolets	 Gratin de poireaux et de pdt
Gouda	Mimolette	Fromage blanc sucré	Brie	Madame Loïk
Fruit de saison	Purée pomme fraise	Madeleines x2	Liégeois vanille	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP






* Plats
compo
sés



Scolaires - groupe C

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ®	 Salade lorette mâche, betteraves, vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ®
 Trio de légumes carottes, chou, brocolis	 Poêlée bretonne Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt
Camembert	 St Nectaire	Yaourt sucré	Emmental	Cantafrais
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés