

lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Salade de pâtes	 Carottes râpées vinaigrette huile d'olive et colza citron 	Potage de légumes variés	Salade verte	Salade de betteraves
Sauté de saumon sauce citron	Steak haché de veau sauce forestière (crème, champignons)	  Omelette 	Bœuf bourguignon	Sauce chili (carottes, haricots rouges, tomate) 
Haricots beurre	 Semoule	aux pommes de terre	 Brocoli	 Riz
Fromage frais nature Fraidou	Camembert	Tomme grise	 Yaourt de nos fermes	Edam
Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	 Galette	Fruit

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Rillette de thon et pain navette 	Chou rouge vinaigrette moutarde à l'ancienne 	 Carottes râpées	Celeri remoulade	Salade de blé
Bifteck haché de bœuf sauce basquaise (tomate, farine, poivron laurier)	Sauce au lentilles corail (lentilles corail, crème, curry, maïs) 	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc sauce curry	Potimenter (potiron)
 Chou fleur	 Penne semi-complètes	Navets confit à la tomate	 Pommes de terre	de poisson
Fromage frais aux fruits	Tomme blanche	Coulommiers	Fromage frais Rondele nature	St Nectaire AOP 
Fruit	Crème dessert onctueuse saveur vanille	Chouquette à la crème	Compote de pommes	 Fruit

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 plat végétarien

 Préparé en cuisine

 pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Radis et beurre	Salade de riz vinaigrette balsamique  	Salade verte	Chou chinois	Potage paysan 
Crozet	Colin d'Alaska pané	Cuisse de poulet	Boulette de bœuf façon orientale (oignons, tomate, mélange 4 épices, persil)	Jambon de dinde
sauce aux 3 fromages (bleu, emmental et fromage à tartiflette) 	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre 	 Carottes à l'ail	 Lentilles mijotées
	Brie	Fromage lait de mélange	 Yaourt aromatisé bio local	Fromage frais nature Petit Cotentin
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit	Compote pommes ananas	 Cake au chocolat	Fruit Amuse bouche : Marmelade à l'orange 
 Issus de l'agriculture biologique	 Issus de l'agriculture biologique et locale	 Plat végétarien	 Issus de l'agriculture locale	 viande charolaise
 Préparé en cuisine	 Pêche durable			 OP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
Salade de pâtes	Chou blanc râpé	 Céleri sauce cocktail	Salade de haricots rouges façon chili	Salade d'endives et croûtons vinaigrette à l'échalote 
Œufs durs 	Tajine de dinde sauce poire, miel, cumin, cannelle 	Bifteck haché de bœuf charolais au jus	Merlu sauce estragon (crème, estragon)	 <u>Pas pareille :</u> Blanquette de veau vanille
 Epinars bechamel	 Semoule	Crousti légumes	 Haricots verts	 Riz
Fromage blanc battu	Saint paulin	Fromage ail et fines herbes petit moulé	Pont l'évêque 	Fromage frais nature cantafrais
Fruit	Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Ile flottante	Fruit	Compote pomme cassis

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 plat végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
<p> Carottes râpées vinaigrette aux herbes</p> <p>Colin sauce fines herbes (thym, persil, ciboulette)</p> <p> Pommes de terre lamelles</p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Taboulé </p> <p> Nugget blé</p> <p> Purée de courge butternut</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Bolognaise de canard (tomate, herbes de provence)</p> <p> Coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf sauce façon cervoise (jus de pommes, oignons, farine)</p> <p> Brocoli</p> <p> Yaourt de nos fermes</p> <p> Crêpe</p>	<p>Potage de légumes variés </p> <p>Rôti de dinde</p> <p> Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Cantadou ail et fines herbes <u>Amuse bouche</u> : Tomme catalane</p> <p> Fruit</p>

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Salade de lentilles	Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade verte	Radis et beurre	Salade de pommes de terre
Sauté de porc sauce provençale (tomate, herbes de provence, olives) <i>Merlu sauce provençale (tomate, herbes de provence,</i>	Quenelles sauce tomate	Colin d'Alaska sauce estragon (crème, estragon)	Boulettes de bœuf sauce façon orientale (tomate, épices, persil)	Merlu sauce curry
Carottes	Riz	Poêlée de légumes	Macaroni	Chou fleur
Yaourt bio local	Pont l'évêque AOP	Emmental	Fromage frais nature Cantafrais	St Nectaire AOP
Fruit	Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Donut's	<u>Pas pareille :</u> Purée de poires / panais	Fruit



Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Vacances scolaires

lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Salade de pâtes	Coleslaw	Friand fromage	Salade verte	Salade de riz
Poisson meunière	Parmenttier de	Cuisse de poulet	Echine 1/2 sel de porc au jus	 Omelette 
 Epinards béchamel	poisson (pommes de terre )	Choux de bruxelles	 Semoule	 Haricots verts
Saint paulin	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature Petit Cotentin	Petit fromage frais sucré
Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit	Mix lait 	Fruit

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



Vacances scolaires

lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Radis et beurre	Salade de blé	Salade d'endives	Potage de poireaux	Menu Carnaval : Salade verte
Dahl de	Steak haché de veau au jus	Boulettes de bœuf sauce poivrade (tomate, épices, persil)	Merlu sauce nantua	Nugget de poulet
lentilles corail et riz	Petits pois	Pommes de terre	Brocoli	Purée de carottes
Brie	Yaourt nature	Fromage frais nature Fraidou	Gouda	Fromage blanc aux fruits
Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Beignet fourré à la pomme

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

