

Les salades composées

Salade arc en ciel : salade verte - mozzarella - olives vertes - oignons rouges - poivrons jaunes hachés

Salade barbecue : pommes de terre - poivrons - crème - ciboulette

Salade capitaine : pommes de terre - petits pois - œufs durs

Salade carnaval : riz - poivrons - mozzarella - ciboulette - olives noires - maïs

Salade clown : avocats - tomates - maïs

Salade d'automne : carottes - marrons - persil

Salade d'été : tomates - concombre - échalotes - basilic - feta

Salade de campagne : blé - olives vertes - persil

Salade de la terre : lentilles - tomates - cerfeuil

Salade dinosaure : salade verte - tomates - œufs durs

Salade doudou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade du week-end : tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte - échalotes

Salade dukobu : olives noires - pommes de terre - échalotes

Salade duo d'ange : céleri râpé - carottes râpées

Salade halloween : carottes - champignons de Paris - ail - persil - fromage blanc

Salade coccinelle : tomates - olives noires

Salade fiesta : mozzarella - olives noires - tomates - concombre

Salade de pâtes : pâtes - tomates - gruyère

Salade pokebon : riz - petits pois - maïs

Salade pat'pathon : pâtes - maïs - tomates - gruyère

Salade princesse : olives - feta - tomates - pâtes

Salade loulou : pâtes - gruyère - tomates - cerfeuil

Salade miminion : tomates - mimolette - pommes de terre - curry

Salade naroutto : haricots verts - champignons de Paris - échalote - pommes de terre - cerfeuil

Salade némmot : citron - câpres - riz - oignons rouges - persil

Salade océane : œufs durs - riz - tomates - cerfeuil

Salade qui pince : pommes de terre - tomates - ciboulette

Salade qui roule : semoule - radis - concombre - tomates - olives noires

Salade rigolote : œufs - maïs - tomates - riz - haricots verts

Salade thore : pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

Salade tic toc : riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

Salade tricolore : pâtes aux légumes - vinaigrette

Salade violette : betterave - mozzarella

Piémontaise : pommes de terre - œufs - tomates

Piémontaise de la mer : pommes de terre - œufs - tomates - surimi

Menu de la semaine

du 6 au 10 janvier

lundi 6

Entrée

Concombre crème ciboulette

Plat

Escalope viennoise

 **Poisson pané**

Croc au fromage

Garniture

Haricots verts

Dessert

 **Fruit de saison**

–

Goûter

Madeleine

Compote gourde

mardi 7

Entrée

Terrine mosaïque de légumes

Plat

Colin à l'aneth

 **Galette de lentille**

Sauté de bœuf

Garniture

Riz

Dessert

 **Fromage**

 **Compote**

–

Goûter

Pain + barre chocolat

Jus de fruit

mercredi 8

Entrée

 **Salade tricolore**

Plat

Rôti de dinde aux herbes

Poisson au herbes

 **Steak végétal**

Garniture

 **Duo de courgettes**

Dessert

 **Yaourt aromatisé**

–

Goûter

Beignet nature

Sirop de fraise

jeudi 9 

Entrée

Salade duo d'ange

Plat

Penne aux légumes

Dessert

Fromage blanc sucré

Galette des rois

–

Goûter

Palet breton

Yaourt à boire

vendredi 10

Entrée

 **Salade La coccinelle**

Plat

Boulette de bœuf

 **Boulette pois chiche**

Cube de colin sauce

estragon

Garniture

 **Lentilles**

Dessert

 **Fromage**

 **Fruit de saison**

–

Goûter

Pain confiture

Sirop de menthe

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 13 au 17 janvier

lundi 13

Entrée
BIO Salade de perles

Plat
Cordon bleu
Pané de fromage
Aiguillette de poisson pané

Garniture
BIO Brisures de choux fleurs persillés

Dessert
 Beignet chocolat

–

Goûter
Petit beurre
Compote gourde

mardi 14

Entrée
 Carottes râpées

Plat
Paupiette de veau à l'estragon
 Falafels à la menthe
Paupiette de saumon

Garniture
BIO Semoule aux pois chiches

Dessert
Liégeois chocolat

–

Goûter
Palet breton
Jus de pomme

mercredi 15 

Entrée
Salade de haricots verts

Plat
Pizza aux fromages

Garniture
Salade verte

Dessert
Yaourt aux fruits

–

Goûter
Barre bretonne
Compote gourde

jeudi 16

Entrée
 Œuf dur mayonnaise

Plat
Saucisse de volaille
Paupiette de poisson
 Roulé végétal

Garniture
 Poêlée de légumes

Dessert
BIO Fromage
BIO Fruits de saison

–

Goûter
Pain + fromage
Jus de fruit

vendredi 17

Entrée
 Salade Doudou

Plat
Brandade de poisson
Brandade de bœuf
 Brandade végétale

Dessert
Yaourt aromatisé
 Salade de fruits

–

Goûter
Moelleux fourré fraise
Jus d'orange

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 20 au 24 janvier

lundi 20

 Entrée
Céleri au miel

Plat
Steak haché de veau
Filet de lieu sauce
du chef

 **Steak végétal**

 Garniture
Coquillettes au gruyère

Dessert
BIO Compote de fruit

-

Goûter
Pain + chocolat
Jus de fruit

mardi 21

 Entrée
Salade de la terre

Plat
Aiguillette de poulet
Beignet de poisson
 **Burger végé de légumes**

Garniture
 **Carottes persillées**

Dessert
 **Crème dessert chocolat**

-

Goûter
Beignet nature
Sirop de fraise

mercredi 22

Entrée
Potage de légumes

Plat
Rôti de dinde aux herbes
Poisson aux herbes
 **Steak végétal**

Garniture
Pomme de terre sautée

Dessert
Fromage tomme noire
Fruit de saison

-

Goûter
Moelleux fourré abricot
Yaourt à boire

jeudi 23

Entrée
Terrine de légumes


Plat
BIO Couscous végétarien
et ses légumes

Dessert
 **Yaourt nature**
 **Clafoutis**


-

Goûter
Pain + fromage
Sirop de menthe

vendredi 24

 Entrée
Salade violette

Plat
Émincé de volaille
au curry
Poêlée de poisson
Pépîte de blé pané

Garniture
 **Boulgour à la tomate**

Dessert
BIO Fromage
BIO Fruit de saison

-

Goûter
Cookie chocolat
Compote de fruits

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 27 au 31 janvier

lundi 27

 Entrée
Terrine tomate mozzarella

Plat
Filet de lieu
Escalope de dinde
 **Pané végétal à la crème**

Garniture
 **Poêlée campagnarde**

Dessert
 **Crème à la vanille**

-

Goûter
Pain + confiture
Sirop

mardi 28 

Entrée
Céleri vinaigrette au miel

Plat
Lasagnes aux légumes

Garniture
-

Dessert
Fromage
Fruit de saison

-

Goûter
Cookie chocolat
Sirop de fraise

mercredi 29

 Entrée
Betterave aux pommes

Plat
 **Boulette d'agneau**
Boulette végétale
Cube de colin aux herbes

Garniture
Carottes à la crème

Dessert
 **Compote**

-

Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 30

 Entrée
Salade Coccinelle

Plat
 **Nuggets de poulet**
Nuggets de poisson
 **Nuggets végétales**

Garniture
 **Écrasé de pomme de terre**

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit**

-

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

vendredi 31

 Entrée
Salade de riz

Plat
Poisson meunière
Steak de veau
 **Steak de soja**

Garniture
 **Courgettes au cumin**

Dessert
 **Muffin chocolat noisette**

-

Goûter
Madeleine
Lait chocolaté

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 3 au 7 février

lundi 3

Entrée

Tomate vinaigrette

Plat

Cube de colin

 **Boulette de soja**
Boulette de bœuf
à la tomate

Garniture

 **Semoule**

Dessert

 **Fromage**

 **Fruit de saison**

Goûter

Madeleine

Compote gourde

mardi 4 


Entrée

 **Salade arc-en-ciel**

Plat

Sauté de haricots
rouges, haricots verts,
carottes et champignons

Dessert

 **Crème au chocolat**

–

Goûter

Pain + barre chocolat

Jus de fruit

mercredi 5

Entrée

 **Potage crème Dubarry**

Plat

Sauté de porc
Sauté de poisson
au curry

 **Sauté végétal**

Garniture

 **Pomme vapeur**

Dessert

Salade de fruits

–

Goûter

Beignet nature

Sirop de fraise

jeudi 6


Entrée

 **Salade de riz aux**
poivrons

Plat

 **Rissollette de veau**
Burger d'épeautre
Dos de cabillaud

Garniture

 **Poêlée de légumes**

Dessert

Crêpe

–

Goûter

Palet breton

Yaourt à boire

vendredi 7

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

 **Rôti de dinde**
 **Dos de colin**
  **Steak végétal**

Garniture

 **Pâtes**

Dessert

 **Fromage**

 **Tarte au citron**

–

Goûter

Pain + confiture

Sirop de menthe

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 10 au 14 février

lundi 10

 *Entrée*
Terrine aux trois légumes
Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
 **Escalope végétale**
Garniture
 **Haricots plats aux champignons**
Dessert
 **Yaourt aux fruits**
-
Goûter
Petit beurre
Compote gourde



mardi 11

 *Entrée*
Céleri rémoulade
Plat
Pavé de saumon
Steak haché sauce normande
 **Steak de soja**
Garniture
 **Pommes sautées**
Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**
-
Goûter
Madeleine
Jus de pomme

mercredi 12 

 *Entrée*
Salade de chou rouge
Plat
Tarte au fromage
Garniture
Salade verte
Dessert
Crème caramel
-
Goûter
Pain + fromage
Sirop de grenadine

jeudi 13 

Entrée
Carotte à l'orange
Plat
Sauté de dinde
Sauté de poisson au miel
 **Aiguillette végétale**
Garniture
Lentilles
Dessert
Yaourt nature
 **Pain d'épices au chocolat**
-
Goûter
Barre bretonne
Compote gourde

vendredi 14

 *Entrée*
Salade Tic Toc
Plat
Cordon bleu
Croc fromage
Poisson pané
Garniture
 **Poêlée de légumes**
Dessert
 **Fromage**
 **Compote de fruits**
-
Goûter
Moelleux fourré fraise
Jus d'orange

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 17 au 21 février

lundi 17

Entrée

Tomate au basilic

Plat

Samoussa aux légumes

Garniture

Riz sauce tomate

Dessert

BIO **Petit suisse**

Coupelle de fruits sirop

-

Goûter

Pain + chocolat

Jus de fruit

mardi 18



Entrée

Velouté de carottes

Plat

Saucisse de volaille

Poisson meunière

Roulé végétal



Garniture

Choux-fleurs persillés

Dessert

BIO **Fromage**

Mousse au chocolat

-

Goûter

Beignet

Sirop de fraise

mercredi 19



Entrée

Salade de lentilles

Plat

Steak haché de veau

Filet de lieu sauce

du chef



Steak végétal

Garniture



Gratin de courgettes

Dessert



BIO **Fruit de saison**

-

Goûter

Moelleux fourré abricot

Yaourt à boire

jeudi 20

BIO

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

Rôti de porc

Paupiette de poisson

à la moutarde



Steak végétal

Garniture



Purée de pommes

de terre



Dessert



Yaourt aux fruits

-

Goûter

Pain fromage

Sirop de menthe

vendredi 21

BIO

Entrée

Salade de haricots

beurre échalote

Plat

Paëlla au poulet

Paëlla de poisson



Paëlla boulette végétale

Garniture



BIO **Riz**

Dessert



BIO **Fromage**



Éclair chocolat ou vanille

-

Goûter

Cookie chocolat

Compote gourde

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 24 au 28 février

lundi 24

Entrée
Macédoine de légumes

Plat
Nuggets de poulet
Nuggets de poisson
 **Nuggets végétales**

Garniture
 **Pâtes macaroni**

Dessert
 **Fromage**
 **Compote de pomme**

Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

mardi 25

Entrée
Salade de maïs et cœur de palmier

 Plat
Crêpe au fromage

Garniture
Salade verte

Dessert
 **Fromage blanc**

Goûter
Beignet
Sirop de fraise

mercredi 26

 Entrée
Potage de légumes

Plat
Tomate farcie
Tomate farcie de poisson
 **Tomate farcie végétale**

Garniture
 **Riz de Camargue**

Dessert
 **Liégeois vanille**

Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 27

 Entrée
Betterave au maïs

Plat
 **Spaghetti au saumon**
 **Spaghetti bolognaise**
 **Spaghetti végétale**

Dessert
 **Fromage**
 **Fruit de saison**

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

vendredi 28

 Entrée
Concombres à la menthe

Plat
Rougail saucisse
Rougail de poisson
 **Rougail végétal**

Garniture
 **Haricots rouges**

Dessert
 **Tarte abricot**

Goûter
Madeleine
Lait chocolaté

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 3 au 7 mars

lundi 3

Entrée

**Maïs et cœur de palmier
au basilic**


Plat

**Saucisse de volaille
aux herbes**

Poisson meunière

 **Roulé végétal**

Garniture

 **Semoule à la tomate**

Dessert

 **Yaourt aromatisé**

-

Goûter

Madeleine

Compote gourde

mardi 4

Entrée

 **Salade de riz aux
poivrons**


Plat

**Boulette d'agneau
aux thym**

 **Boulette végétale**

Beignet de poisson

Garniture

 **Poêlée de légumes**

Dessert

 **Fromage**

 **Fruit de saison**

-


Goûter

Pain + barre chocolat

Jus de fruit

mercredi 5

Entrée

 **Potage de légumes**

Plat

**Paupiette de veau
à l'estragon**

 **Pané végétal**


Paupiette de saumon

Garniture

Petits pois carottes

Dessert

 **Fromage**

 **Crème dessert vanille**

-

Goûter

Beignet

Sirop de fraise

jeudi 6

Entrée

Macédoine de légumes

Plat

Pizza au fromage

Garniture

Salade verte

Dessert

Coupelle de fruits

-

Goûter

Moelleux fourré abricot

Yaourt à boire

vendredi 7



Entrée

Salade Doudou

Plat

Pâtes carbonara dinde

Pâtes végétales

Pâtes au saumon

Garniture

-

Dessert

 **Fromage**

 **Tarte chocolat**

-

Goûter

Pain + confiture

Sirop de menthe

LÉGENDE



produits locaux




repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

 aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 10 au 14 mars

lundi 10

Entrée

Terrine mosaïque de légumes

Plat

Colin à l'aneth

 **Galette de lentille**

Boulette de bœuf

Garniture

Riz basquaise

Dessert

 **Fromage**

 **Compote**

–

Goûter

Beignet

Sirop de fraise

mardi 11

Entrée



Salade Coccinelle

Plat



Nuggets de poulet

Nuggets végétales

Nuggets de poisson

Garniture



Pâtes au fromage

Dessert

 **Cube de fruits au sirop**

–

Goûter

Pain au lait

Jus de pomme

mercredi 12 

Entrée

Salade verte

Plat

Omelette aux fines herbes

Garniture

Poêlée de légumes

Dessert

Fromage blanc

Fruits

–

Goûter

Barre bretonne

Compote gourde

jeudi 13

Entrée



Salade d'automne

Plat



Filet de cabillaud

Galette de lentille

Steak haché de veau

Garniture



Semoule au curry

Dessert



Fromage



Topézienne

–

Goûter

Pain + fromage

Jus de fruit

vendredi 14

Entrée



Salade Dukobu

Plat

Rôti de dinde aux champignons

Poisson aux herbes



Steak végétal

Garniture



Courgettes

Dessert



Yaourt aromatisé



Fruit de saison

–

Goûter

Moelleux fourré fraise

Jus d'orange

LÉGENDE



produits locaux




repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

 aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 17 au 21 mars

lundi 17

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

BIO Saucisse de volaille

BIO Paupiette de poissons

BIO Saucisse végétale

Garniture

Carottes persillés

Dessert

BIO Fromage

BIO Fruit de saison

–

Goûter

Pain + chocolat

Jus de fruit

mardi 18

Entrée



Concombre mozzarella

Plat

Escalope de dinde

Filet de lieu

**Pané végétale
à la crème**

Garniture

BIO Riz aux petits légumes

Dessert

Mousse au chocolat

–

Goûter

Beignet

Sirop de fraise

mercredi 19

Entrée



Potage de légumes

Plat

BIO Boulette de bœuf

Cube de colin sauce

estragon

Boulette végétale

Garniture

BIO Haricots blanc

à la tomate

Dessert

BIO Fromage

Crème dessert chocolat

–

Goûter

Moelleux fourré abricot

Yaourt à boire

jeudi 20

Entrée

Céleri vinaigrette au miel

Plat

Haut de cuisse poulet rôti

Aiguillette végétale

Émincé de poisson

Garniture

Pâtes

Dessert

Yaourt coco



Pain d'épices

–

Goûter

Pain + fromage

Sirop de menthe

vendredi 21

Entrée

Salade Rigolote

Plat

Raviolis aux légumes

Garniture

Salade verte

Dessert

Fromage blanc

–

Goûter

Brioche tranchée

Compote de fruits

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 24 au 28 mars

lundi 24

Entrée

Terrine marché de Provence

Plat

Cordon bleu



Pané de fromage
Aiguillette de poisson
pané sauce tomate

Garniture

Petits pois carottes

Dessert



Fromage
Yaourt aux fruit

Goûter

Pain + confiture
Sirop de menthe

mardi 25

Entrée



Salade du week-end

Plat

Crozet au fromage

Garniture

Salade verte

Dessert

Fruit de saison

-

Goûter

Petit beurre
Sirop de fraise

mercredi 26

Entrée



Tomate vinaigrette
basilic

Plat

Parmentier de bœuf
Parmentier végétal
Parmentier de poisson

Dessert



Yaourt aromatisé

-

Goûter

Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 27



Entrée

Taboulé à la menthe

Plat



Sauté de dinde
Sauté de poisson
Escalope végétale

Garniture



Carottes et navets

Dessert



Brownie

-

Goûter

Pain + barre chocolat
Jus de fruit

vendredi 28

Entrée



Macédoine de légumes

Plat



Chili de bœuf
Chili de poisson
Chili végétal

Garniture



Riz de Camargue

Dessert



Fromage
Salade de fruits

-

Goûter

Madeleine
Lait chocolaté

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.