











Semaine du 06/01/25 au 10/01/25

C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	Repas végétarien
<p>*** Sauté de boeuf LR sauce orientale</p> <p>Courgettes et pommes de terre persillées</p> <p>*** Pont l'Evêque AOP </p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)</p> <p>*** Pavé de colin PMD sauce Bretonne (oignon, crème, champignon,</p> <p>Blé BIO </p> <p>*** Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Soupe potiron, lentille verte et miel </p> <p>Mozzarella râpée ***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce esterel</p> <p>Cordiale de légumes (carotte, h.vert, céleri)</p> <p>***</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*** Jambon blanc LR </p> <p><i>SP : Dinde LR filet façon jambon</i></p> <p>Purée d'épinards BIO et emmental râpé ***</p> <p>*** Galette des rois</p>	<p>*** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz BIO </p> <p>*** Edam</p> <p>*** Fruit de saison</p>
<p>Brioche Lait Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO Coupelle de miel Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat Lait Purée de pomme</p>
















Semaine du 13/01/25 au 17/01/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien			Les agrumes	
<p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Galette de boulgour mexicaine </p> <p>Haricots verts BIO et pommes de terre  </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne (sucre BIO )</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR  froid et son jus chaud</p> <p>Penne BIO  semi-complet</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille VF  Et ketchup</p> <p>Purée de pomme de terre à la muscade</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette agrume  </p> <p>et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce cantadou agrume potiron</p> <p>Carottes bâtonnets au jus </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Clémentine</p>	<p>Endive et croûtons vinaigrette</p> <p>et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Dés de colin d'Alaska PMD  sauce curry</p> <p>Semoule BIO  </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane BIO </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Madeleine longue fraise</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



Semaine du 20/01/25 au 24/01/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien	
<p>*** Steak hâché de veau LR  sauce paprika</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre </p> <p>*** Cantal AOP </p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole</p> <p>*** Pizza tomate emmental et mozzarella </p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>*** Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, pdt) et duo de mozzarella et cheddar ***</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce charcutière (tomate et cornichon)</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>*** Omelette BIO </p> <p>Macaroni semi-complet BIO  Fromage râpé Italien ***</p> <p>*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat</p>	<p>*** Cubes de saumon PMD  sauce crème aux herbes</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>***  Yaourt BIO aromatisé à la vanille</p> <p>***  Fruit de saison BIO</p>
<p>Moelleux perle de sucre Lait Purée de pomme et poire</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre Lait Purée de pomme et abricot</p>



Semaine du 27/01/25 au 31/01/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Repas végétarien Recette végétale</p>		
<p>Chou rouge vinaigrette saveur framboise</p> <p>***</p> <p>Boeuf LR sauce aux olives</p> <p>Bouglour BIO aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Effiloché de canard VF sauce aigre douce</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO Locales vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise et graines de courge </p> <p>Fusilli BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Colin Alaska PMD meunière et citron</p> <p>Fondue de poireaux crémée et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>et dés d'emmental ***</p> <p>Poulet rôti LR au jus</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme mandarine miel</p>
<p>Baguette BIO Fromage fondu Le carré Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise Confiture Petit fromage frais sucré Purée de pomme</p>	<p>Muffin au chocolat Lait Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne Lait Fruit de saison</p>



Semaine du 03/02/25 au 07/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			Vive les crêpes !
<p>Haricots blancs au cerfeuil et vinaigrette</p> <p>et dés de mimolette ***</p> <p>Boeuf façon mode LR (carotte, oignon)</p> <p>Carottes BIO au jus de légumes (oignon, laurier, thym) ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignet fromager croustillant) et ketchup</p> <p>Farfalles (pâte en forme de papillon)</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>***</p> <p>Merlu PMD sauce estragon</p> <p>Purée d'épinards BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Emincé de porc LR sauce caramel</p> <p>SP : Emincé de dinde LR sauce caramel</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé et citron</p> <p>Chou fleur sauce béchamel</p> <p>et duo de mozzarella et cheddar ***</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner chocolat noisette (pâte à tar. BIO)</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>



Semaine du 10/02/25 au 14/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien				
<p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Hoki PMD sauce aux agrumes</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p> Agriculture Biologique</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce tomate</p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Chou rouge vinaigrette au fromage blanc</p> <p>et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR froid et son jus chaud</p> <p>Purée de courgette BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake coco (farine)</p>	<p>***</p> <p>Omelette BIO </p> <p>Coquillettes BIO semi complètes et sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Palet breton</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux tout chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>
















Semaine du 17/02/25 au 21/02/25 (Vacances scolaires)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Repas végétarien Recette végétale</p>		
<p>***</p> <p>Sauté de veau VF sauce forestière </p> <p>Petits pois et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Baguette BIO Coupelle de miel Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Batavia et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti LR au jus</p> <p>Carottes persillées et haricots blancs </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la pomme Lait Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Parmentier de lentilles vertes, champignons et butternut et Chapelure noisette </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon PMD sauce oseille</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Baguette BIO Fromage fondu kiri Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage (emmental et mozzarella)</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf CHAR au jus</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Barre bretonne Lait Purée de pomme et ananas</p>



Semaine du 24/02/25 au 28/02/25 (Vacances scolaires)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien	
<p>Radis et beurre</p> <p>*** Merlu PMD  sauce citron</p> <p>*** Penne BIO  semi-complet</p> <p>*** Crème dessert au caramel</p> <p>Madeleine longue fraise Lait Fruit de saison</p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme</p> <p>*** Emincé de dinde LR  sauce champignon crémée</p> <p>*** Brocolis BIO  et emmental râpé</p> <p>*** Cake au chocolat (farine )</p> <p>Baguette BIO Fromage frais Fraidou Fruit de saison</p>	<p>*** Boeuf LR  façon bourguignon</p> <p>*** Pommes de terre lamelles persillées </p> <p>*** Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>Muffin au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>*** Boulettes de sarrasin,  lentilles et légumes</p> <p>*** Blé BIO </p> <p>*** Camembert</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>Baguette BIO Chocolat noir Petit fromage frais sucré Purée de pomme</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette</p> <p>*** Potimenter de poisson PMD  (purée de potiron)</p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>Baguette viennoise Confiture Lait Fruit de saison</p>

