

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			Partage de la galette	Repas végétarien
<p>***</p> <p>Sauté de boeuf LR  sauce orientale</p> <p>Courgettes et pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO )</p> <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette à l'orange</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin PMD  sauce Bretonne (oignon, crème, champignon,</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p>	<p>Soupe potiron, lentille verte et miel </p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>***</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  au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Endives vinaigrette au miel</p> <p>***</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>***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>***</p> <p>Chili sin carne  (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Edam Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Brioche</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>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Cupelle de miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>



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

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



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  au choix</p> <p>Moelleux perle de sucre Lait Purée de pomme et poire</p>	<p>Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole Pâté de volaille et cornichon</p> <p>*** Pizza tomate emmental et mozzarella </p> <p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>*** Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Baguette BIO Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, pdt)</p> <p>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 au choix</p> <p>Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) Carottes  râpées vinaigrette</p> <p>*** Omelette BIO </p> <p>Macaroni semi-complet BIO </p> <p>Fromage râpé Italien ***</p> <p>*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat</p> <p>Baguette BIO Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>*** Cubes de saumon PMD  sauce crème aux herbes</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>*** Yaourt BIO  aromatisé à la vanille Yaourt nature BIO  et sucre *** Fruit de saison BIO  au choix</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>Chou rouge vinaigrette saveur framboise</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Boeuf LR  sauce aux olives</p> <p>Boulgour BIO  aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</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>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO  Locales</p> <p>vinaigrette balsamique</p> <p>Céleri râpé BIO  sauce bulgare</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>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Colin Alaska PMD  meunière et citron</p> <p>Fondue de poireaux crème et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Mâche et betteraves rouges  vinaigrette</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>et dés d'emmental</p> <p>***</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</p> <p>Fromage fondu Le carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Repas végétarien</b>			<b>Vive les crêpes !</b>
<p>Haricots blancs au cerfeuil et vinaigrette Pois chiches ciboulette vinaigrette à la tomate 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>au choix</p>	<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) ***</p> <p>Crispidor  (beignet fromager croustillant) et ketchup</p> <p>Farfalles (pâte en forme de papillon) ***</p> <p>Purée de pomme BIO  ***</p> <p>Purée de pomme et poire BIO </p>	<p>Merlu PMD  sauce estragon ***</p> <p>Purée d'épinards BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP  ***</p> <p>Fruit de saison ***</p> <p>au choix</p>	<p>Emincé de porc LR  sauce caramel ***</p> <p><i>SP : Emincé de dinde LR  sauce caramel</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison ***</p> <p>au choix</p>	<p>Salade verte BIO  vinaigrette Carottes râpées BIO  vinaigrette ***</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>Crêpe et pâte à tartiner chocolat noisette (pâte à tar. BIO ) ***</p>
<p>Baguette BIO Confiture Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Galette géante pur beurre Lait Fruit de saison</p>	<p>Brioche Yaourt aromatisé Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux au citron Lait Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige 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>Endives coupées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p>Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Croissant Lait Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Hoki PMD sauce aux agrumes</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p> <p>Baguette BIO Confiture Petit fromage frais sucré Purée de pomme et poire</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Radis noir râpé vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce tomate</p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Palet breton Lait Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge vinaigrette au fromage blanc Rémoulade de panais à la pomme 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>Cake coco (farine)</p> <p>Baguette BIO Fromage fondu Samos Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Coquillettes BIO semi complètes et sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Edam Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Moelleux tout chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 Repas végétarien Recette végétale		
<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>Fromage frais Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Batavia et maïs vinaigrette</p> <p>Radis et beurre</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>Yaourt BIO  aromatisé à la vanille</p> <p>***</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  au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette à l'orange</p> <p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO) </p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon PMD  sauce oseille</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p>Tarte au fromage (emmental et mozzarella) Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf CHAR  au jus</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Coupelle de miel</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</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>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>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 Pomelo et sucre</p> <p>*** Merlu PMD  sauce citron</p> <p>Penne BIO  semi-complet</p> <p>***</p> <p>*** Crème dessert au caramel</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme Céleri rémoulade</p> <p>*** Emincé de dinde LR  sauce champignon crémée</p> <p>Brocolis BIO  et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>*** Cake au chocolat (farine )</p>	<p>*** Boeuf LR  façon bourguignon</p> <p>Pommes de terre lamelles persillées </p> <p>*** Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Samos</p> <p>*** Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>*** Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes </p> <p>Blé BIO </p> <p>*** Camembert Tomme blanche</p> <p>*** Fruit de saison BIO  au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette Chou blanc BIO  raisin sec vinaigrette miel curry</p> <p>*** Potimenter de poisson PMD  (purée de potiron)</p> <p>*** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>
<p>Madeleine longue fraise Lait Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Fraidou Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir Petit fromage frais sucré Purée de pomme</p>	<p>Baguette viennoise Confiture Lait Fruit de saison</p>

