































Menus à retourner avant le VENDREDI 17 janvier 2025

LUNDI		MARDI GRAS		MERCREDI		JEUDI		AROM' BULBES	
3-mars		4-mars		5-mars		6-mars		7-mars	
<u>Chou blanc vinaigrette</u>		 <u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>		Salade verte		 <u>Crudités BIO</u>		<u>Beignets d'oignons</u> ★	
 Potage du chef		 Chou-fleur sauce cocktail		 Potage aux légumes		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)	X	Concombres ciboulette	
<u>Nuggets de poulet</u>		 <u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>	X	 Couscous poulet boulette d'agneau		 <u>Dauphette de veau sauce au Neuchâtel AOP</u>		 <u>Cœur de colin façon aioli</u> ★	
Feuilleté au chèvre	X	Beignets de légumes		 Couscous aux boulettes végétales		Rôti de bœuf		Manchon de poulet rôti	X
						 Boulettes végétales sauce au Neuchâtel AOP	X		
 <u>Courgettes BIO</u>		Haricots blancs		Semoule		<u>Tortil</u>	X	★ <u>Carottes bâtonnets, pdt, haricots verts</u>	
 Pommes vapeur	X	Julienne de légumes		 Mélange de légumes oriental		Epinars		Blé	X
<u>Fromage bûchette</u>		 <u>Meule de Bray BIO</u>	X	 <u>Vache Qui Rit BIO</u>		<u>Camembert</u>		<u>Tartare ail et fines herbes</u>	
Yaourt sucré	X	Fondu Président		Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	X
 <u>Entremets vanille du chef</u>		<u>Beignet pomme</u>	X	Ile flottante		 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	X
Madeleine	X	<u>Fruit</u>		Coupelle pomme banane		Géllifié chocolat		Coupelle pomme abricot	

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur

★ Nouveauté Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place







NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

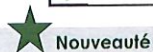
Menus à retourner avant le VENDREDI 17 janvier 2025

SEMAINE DU 10 AU 16 MARS 2025

	LUNDI 10-mars	MARDI 11-mars	MERCREDI 12-mars	JEUDI 13-mars	VENDREDI 14-mars
 <u>Salade de chou chinois</u>		 <u>Salade au boulgour BIO</u>	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil</u>	 <u>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)</u>	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>
 <u>Salade de pâtes au surimi</u>	X	 Potage aux poireaux	 Terrine de campagne basque* locale (à couper par vos soins)	 Salade de blé estivale	Saucisson à l'ail* X
 <u>Falafels BIO en sauce</u>		Cordon bleu de volaille	Colin meunière	 <u>Croûton de pâtes aux moules (plat complet)</u>	 <u>Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</u>
<u>Rôti de bœuf</u>	X	Croquettes de maïs	 Paupiette de veau sauce tomate	Goujons de poulet	Tarte au fromage X
 <u>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</u>		<u>Carottes rondelles</u>	Coquillettes	Coquillettes	Haricots verts
<u>Semoule</u>	X	 Lentilles corail au curry	 Poireaux à la béchamel	 Chou-fleur béchamel	Purée X
<u>Gouda à la coupe</u>		Yaourt aromatisé	Mimolette à la coupe	 <u>Camembert BIO</u>	X
<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Petit moulé nature</u>	X	 Yaourt sucré BIO	Fromy
<u>Flan nappé caramel</u>		Tranche de quatre-quarts	Donut	<u>Fruit</u>	 <u>Yaourt à la poire, enseau Ferme du Vieux Puits</u>
<u>Biscuit fourré abricot</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X	Fruit	Fondu Président et yaourt aromatisé X

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux


























Les produits biologiques

* Plat contenant du porc









Cuisiné sur place

SEMAINE DU 17 AU 23 MARS 2025

	LUNDI 17-mars	MARDI 18-mars	AFRIQUE 19-mars	JEUDI 20-mars	VENDREDI 21-mars			
Terrine de campagne* locale  (à couper par vos soins)	X	 Carottes râpées	X	 Chakalaka (haricots blancs, tomate, pois chiche, ail)	 Houmous du chef (à tartiner)	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		
Céleri mayonnaise		 Chou-fleur sauce moutarde	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	 Pommes de terre vinaigrette	<u>Salade verte</u>			
 Emincé de poulet barigoule  (sauce à l'artichaut)		Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	 Flan de légumes du chef	Poisson pané	X		
 Rognons de bœuf sauce forestière		 Cœur de colin à la provençale	 Tiéboudienne (poisson sauce légumes et tomate)	Feuilleté au chèvre	X	<u>Jambon blanc*</u>		
Omelette	X							
 Haricots verts BIO		<u>Courgettes</u>	 Riz BIO	<u>Salade verte</u>	 Lentilles cuisinées	X		
 Pommes vapeur	X	Blé	Haricots verts	Coquillettes	X	Carottes		
<u>Edam à la coupe</u>		<u>Petit moulé nature</u>	Carré de l'Est	 Yaourt sucré BIO	X	Fromy	X	
Petit moulé ail et fines herbes		 Vache Qui Rit BIO	Yaourt sucré	Camembert		 Petit fruité BIO		
<u>Fruit</u>	X	<u>Géllifié chocolat</u>	X	 Flan coco du chef	Madeleine	X	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat	X
Crème dessert vanille		Biscuit fourré fraise	Fruit	<u>Coupelle pomme</u>		<u>Fruit</u>		

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egallim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



















Les produits biologiques

* Plat contenant du porc







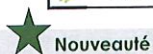
Cuisiné sur place

SEMAINE DU 24 AU 30 MARS 2025

	LUNDI 24-mars	MARDI 25-mars	MERCREDI 26-mars	JEUDI 27-mars	VENDREDI 28-mars
 <u>Carottes râpées</u>		<u>Céleri mayonnaise</u>	Salade verte	<u>Salade de pépinettes aux dés de volaille</u> ★	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>
Friand au fromage	X	 Salade de riz au surimi	Betteraves vinaigrette	 Chou blanc mayonnaise aux raisins	 Salade de semoule, carottes et maïs
 <u>Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal)</u>		 <u>Rôti de porc froid* local</u>	 <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Langue de bœuf sauce charcutière</u>	 <u>Moules à la crème</u>
Nuggets de poulet	X	Feuilleté au saumon	X Tarte au fromage	 Boulettes tomate mozzarella	X Beignets de chou-fleur
Semoule		<u>Purée de carottes</u>	Coquillettes	 <u>Trio de légumes BIO</u>	<u>Frites</u>
 Mélanges de légumes oriental		Pommes rissolées	X Epinards	Riz	X  Fondue de poireaux
<u>Fondu Président</u>		<u>Camembert</u>	Petit moulé nature		<u>Gouda à la coupe</u>
Petit suisse sucré		 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X  Petit fruité BIO		Petit suisse aromatisé
 <u>Purée de pomme BIO</u>		<u>Fruit</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Crème dessert au chocolat enseau Ferme du Vieux Puits</u>	X <u>Fruit</u>
<u>Gélatiné vanille</u>	X	Donut	X	Coupelle pomme banane	Petit moulé ail et fines herbes et fruit

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes	X	Carottes		Carottes		Carottes	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques























* Plat contenant du porc










Cuisiné sur place


MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





SEMAINE DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

	LUNDI 31-mars	MARDI	1-avr	MERCREDI	2-avr	JEUDI	3-avr	VENDREDI	4-avr
 Betteraves BIO vinaigrette		 Carottes râpées		 Brandade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)		 Houmous du chef	
 Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	X	 Taboulé oriental		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Salade de pommes de terre, concombre, maïs		Salade verte	
 Tortu à la volaille et tomate (plat complet)	X	 Brandade de poisson (plat complet)		Cordon bleu de volaille		 Saucisse de Francfort locale*	X	 Penne au fromage (plat complet végétal)	X
Nuggets de blé		 Poupiette de volaille à l'ancienne	X	 Quenelles Lyonnaises sauce tomate		Omelette		Beignets de calamars	
Tortu		Purée	X	 Courgettes BIO		 Carottes BIO		Penne	
Brocolis		 Chou-fleur béchamel		 Pommes vapeur		Pommes rissolées	X	Epinards	
Fromage bûchette		Emmental à la coupe		Camembert				 Petit fruité BIO	X
Yaourt sucré	X	Petit moulé ail et fines herbes	X	Crème de gruyère				Petit moulé nature	
Fruit		 Purée de pommes BIO		Chou vanille		 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot		Madeleine	X
Ananas au sirop (livré en boîte)		Gélifié chocolat	X	Yaourt aromatisé		Fondu Président et coupelle pomme	X	Flan nappé caramel	



















Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites	Frites	Frites





 **Nouveauté**
Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 **viande bovine d'origine française**
 **Les produits locaux**
 **Les produits biologiques**
* Plat contenant du porc
 **Cuisiné sur place**

SEMAINE DU 21 AU 27 AVRIL 2025

	LUNDI 21-avr	MARDI 22-avr	MERCREDI 23-avr	JEUDI 24-avr	VENDREDI 25-avr
	 <u>Salade Andalouse</u> (haricot vert, tomate, maïs, poivron)		 <u>Crudités BIO</u> vinaigrette		 <u>Terrine de campagne</u> basque* (à couper par vos soins)
	Friand au fromage		 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	 Salade de pâtes multicolores (haricots, maïs, tomate)	Beignets d'oignons
	 <u>Pasta e lenticchie</u> (pâtes aux lentilles façon bolognaise)		 <u>Cœur de colin à la crème</u>	 <u>Hachis parmentier</u> (plat complet)	X  <u>Rôti de bœuf</u>
	Beignets de calamars	X	Raviolis (plat complet)	 Œufs durs à la marocaine	 Poussin de saumon sauce hollandaise
	Tortil	X	Epinards	Courgettes	 <u>Duo de flageolets et haricots verts</u>
	 Chou-fleur béchamel		Riz	Purée	 Pommes grenaille locales
	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>		<u>Carré de l'Est</u>	<u>Camembert</u>	X  <u>Meule de bray BIO</u>
	Petit suisse aromatisé	X	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Fromy
	 <u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>		<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit BIO</u>	 <u>Gâteau au chocolat du chef</u>
	Tranche de quatre quarts	X	Fruit	Crème dessert praliné	X Fruit

Constantes mensuelles

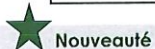
	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)	 Crêpe au fromage BIO (plat)
	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
	Frites	Frites	Frites	Frites

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28-avr	MARDI 29-avr	MERCREDI 30-avr	JEUDI 1-mai	VENDREDI 2-mai
Betteraves BIO vinaigrette	X	Taboulé oriental	X	Tomates et Concombres en dés	Carottes râpées au citron
Mousse de petits pois à tartiner		Poté de campagne* local (à Couper par vos soins)		Friand au fromage	Lentilles vinaigrette
Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		Nuggets de poulet	X	Boulettes végétales à l'indienne	Cœur de colin crème de ciboulette
Cordon bleu de volaille	X	Flan d'épinards au fromage	Timbale de colin au curcuma		Rôti de porc au jus* local
Purée	X	Carottes BIO	Semoule		Purée d'épinards
Courgettes à la tomate		Pommes vapeur	Mélange de légumes oriental		Coquillettes
Petit suisse sucré		<u>Fondu Président</u>	Petit fruité BIO		Camembert
<u>Petit moulé nature</u>		Petit moulé ail et fines herbes	Edam à la coupe		Yaourt sucré BIO
<u>Pêche au sirop (en boîte)</u>		Flan nappé caramel	X	Tranche de quatre-quarts	<u>Fruit</u>
Fruit	X	<u>Coupelle pomme abricot</u>	Coupelle pomme		Liégeois au chocolat

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Crêpe au fromage BIO (plat)	Crêpe au fromage BIO (plat)	Crêpe au fromage BIO (plat)	Crêpe au fromage BIO (plat)	Crêpe au fromage BIO (plat)
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
Frites	Frites	X	Frites	Frites



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place