

# Menu Elementaire



Semaine du 28/02/2022 au 04/03/2022.

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Poulet Ir
-  Purée Crécy bio (purée de carottes et pommes de terre)
- 
-  Camembert  
*(lait)*
- 
-  Pomme bio de producteur local
-  Orange bio
-  Pain de campagne bio  
*(gluten)*
- 
-  Baguette Bio  
*(gluten)*
-  Confiture d'abricots bio
-  Lait bio

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Carottes râpées bio locales
-  Vinaigrette moutarde bio  
*(moutarde, sulfites)*
- 
-  Pavé de merlu PMD sauce ciboulette  
*(poisson, gluten, lait)*
-  Blé bio  
*(gluten)*
- 
-  Fromage blanc bio local de Sigy  
*(lait)*
-  Confiture de fraises bio
-  Pain de campagne bio  
*(gluten)*
- 
-  Palets bretons  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Kiwi bio

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*  
\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

- Potage de haricots verts et pdt  
*(lait)*
- 
-  Riz thaï semi complet bio  
façons cantonnais  
*(oeuf)*
- 
-  Pont l'Evêque AOP  
*(lait)*
- 
-  Ananas bio
-  Orange bio
-  Pain de campagne bio  
*(gluten)*
- 
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Confiture de fraises bio
-  Lait bio  
*(lait)*

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

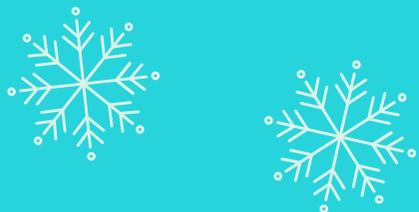
-  Salade iceberg
-  Vinaigrette moutarde bio  
*(moutarde, sulfites)*
- 
-  Sauté de veau bio  
sauce tomate  
*(lait)*
-  Lentilles mijotées bio
- 
-  Yaourt nature de Sigy local  
dosette de sucre blanc  
*(lait)*
-  Pain de campagne bio  
*(gluten)*
- 
-  Cake breton en barre  
*(gluten, oeuf)*
-  Pomme bio

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

- Saucisse de volaille façon chipolatas
-  Fusilli bio  
*(gluten)*
-  Haricots verts extra fins
- 
-  Gouda  
*(lait)*
- 
-  Kiwi bio
-  Banane bio
-  Pain de campagne bio  
*(gluten)*
- 
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Chocolat noir (Tablette)
-  Lait bio  
*(lait)*





# Menu Elémentaire



Semaine du 07/03/2022 au 11/03/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Endives bio  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>   Sauté de boeuf lr sauce façon orientale Petits pois extra fins   Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i> Sucre de canne CE <hr/>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Confiture d'abricots bio  Kiwi bio	Radis roses Beurre demi sel <i>(lait)</i>   Sauté de dinde lr au curry Printanière de légumes   Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i> Crème de marron <hr/> Madeleine <i>(gluten, lait, oeuf)</i>  Lait bio <i>(lait)</i>	  Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef <i>(gluten)</i>  et dés de cantal AOP <i>(lait)</i>   Pavé de colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i>  Épinards branches en béchamel <i>(lait, gluten)</i>    Pomme bio locale  Poire bio de locale	<b>*** Menu Végétarien ***</b>  Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne   Pizza tomate et fromage mozzarella   Orange bio  Kiwi bio <hr/>  Pain aux noix agb Miel  Banane bio	Beignets de calamar Riz bio  Ratatouille à la niçoise  Edam   Ananas bio  Banane bio <hr/>  Baguette bio Pâte à tartiner bio  Lait bio





# Menu Élémentaire

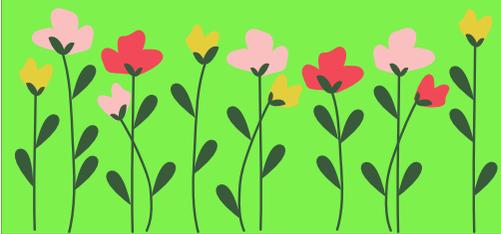


## Semaine du 14/03/2022 au 18/03/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Coquillettes au pesto et gouda</p> <p>Émincé de dinde Ir sauce poivrade</p> <p>Carottes fraîches bio locales</p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Poire bio locale</p> <p>Galette géante</p> <p>Lait bio</p>	<p>Sauté de porc* Ir sauce au thym</p> <p>Sauté de dinde Ir au thym</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre bio</p> <p>Carré</p> <p>Kiwi bio</p> <p>Ananas bio</p> <p>Baguette Bio</p> <p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p>Lait bio</p>	<p>Cake bio paprika, poivrons et tomates du chef</p> <p>Rôti de veau bio au romarin</p> <p>Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p>Yaourt nature de Sigy local dosette de sucre blanc</p> <p>Pain au lait</p> <p>Orange bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Carottes râpées bio locales</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz bio</p> <p>Saint Nectaire aop</p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p>Baguette bio</p> <p>Miel</p> <p>Lait bio</p>	<p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette moutarde bio</p> <p>Filet de cabillaud PMD sauce Niçoise</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Danette chocolat</p> <p>Baguette bio</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Orange bio</p>





# Menu Elémentaire

## Semaine du 21/03/2022 au 25/03/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Céleri rapé bio local  Vinaigrette bio au curry  Boulettes de boeuf CHAR sauce charcutière (oignon, cornichon, moutarde)  Purée du chef de pommes de terre bio local  Fromage blanc bio local de Sigy  Confiture d'abricots bio  <hr/>  Baguette bio  Confiture de framboises bio  Orange bio	<b>*** Menu Végétarien ***</b>  Salade de betteraves bio et maïs  Vinaigrette moutarde bio   Chili sin carne bio et riz bio  Gouda   Pomme bio locale  Poire bio locale <hr/>  Petit beurre (biscuit)  Lait bio	 Salade iceberg  Vinaigrette moutarde bio   Sauté veau bio sauce aux abricots   Semoule bio  Légumes couscous   Yaourt nature de Sigy local dosette de sucre blanc <hr/>  Baguette bio  Edam bio  Kiwi bio	 Meunière colin d'Alaska PMD Ratatouille à la niçoise  Pennes bio  Mimolette   Banane bio  Kiwi bio <hr/>  Baguette bio  Confiture d'abricots bio  Lait bio	 Carottes râpées bio locales  Vinaigrette moutarde bio et dés de fromage de chèvre   Jambon blanc* lr  Jambon de dinde LR   Haricots beurre   Cake bio à la cannelle du chef  <hr/>  Cake bio à la cannelle du chef   Orange bio





# Menu Elémentaire

## Semaine du 28/03/2022 au 01/04/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Sauté de porc* Ir sauce forestière (champignons)</p> <p> Sauté de dinde Ir sauce forestière (champignons)</p> <p> Semoule bio</p> <p> Emmental</p> <p> Orange bio</p> <p> Kiwi bio</p> <hr/> <p>Baguette bio</p> <p>Chocolat noir (Tablette)</p> <p> Lait bio</p>	<p>Salade verte</p> <p> Vinaigrette moutarde bio</p> <p> Goulash de boeuf Ir</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> Yaourt nature de Sigy local dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p>Palets Bretons Orange bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Macédoine mayonnaise bio</p> <p> Omelette bio</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy Miel</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Poire bio locale</p> <hr/> <p>Pain aux raisins et beurre</p> <p> Lait bio</p>	<p><b>***Les pas pareille***</b></p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce curry</p> <p>Brocolis</p> <p>Camembert</p> <p> Moelleux chocolat lentilles du chef</p> <hr/> <p>Cake breton en barre</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p> Epinards branches à la crème</p> <p> Riz bio</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p> Sucre de canne CE</p> <p> Banane bio</p> <p> Ananas bio</p> <hr/> <p>Baguette bio</p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>





# Menu Elémentaire

## Semaine du 04/04/2022 au 08/04/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coquillettes bio au pesto et édam   Sauté de veau bio marengo   Carottes fraîches bio locales   Kiwi bio  Orange bio <hr/> Baguette Bio Chocolat noir (Tablette)  Lait bio	 Emincé d'endives Vinaigrette moutarde bio   Poulet lr  Purée du chef de pommes de terre bio locales     Yaourt bio nature dosette de sucre blanc	Meunière colin d'Alaska PMD   Semoule bio Légumes couscous   Pont l'Evêque AOP    Pomme bio locale   Poire bio locale <hr/>  Baguette bio  Confiture de fraises bio  Lait bio	<b>*** Menu Végétarien ***</b>   Carottes râpées bio locales  Vinaigrette moutarde bio   Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella    Fromage blanc bio local de Sigy Confiture de fraises bio  Compote de pommes et abricots allégée en sucres <hr/>  Baguette bio  Edam bio  Kiwi bio	<b>***Les pas pareilles***</b> Salade de fèves et petits pois au fromage de brebis et menthe   Rôti de porc* lr sauce crème, champignons  Rôti de dinde lr sauce crème champignons  Haricots verts extra fins   Ananas bio  Banane bio <hr/> Palets Bretons  Lait bio





# Menu Elémentaire

## Semaine du 11/04/2022 au 15/04/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte</p> <p> Vinaigrette moutarde bio</p> <p></p> <p>Filet de cabillaud PMD sauce carotte Ratatouille à la niçoise</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p> Sigy  Miel</p> <hr/> <p>Pain au lait</p> <p> Orange bio</p>	<p> Emincé de dinde lr sauce aigre douce</p> <p> Pennes bio Brocolis</p> <p></p> <p> Saint Nectaire aop</p> <p></p> <p> Pomme bio locale  Poire bio locale</p> <hr/> <p> Baguette bio  Confiture de framboises bio</p> <p> Lait bio</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette bio au miel</p> <p></p> <p> Hachis parmentier du chef (Boeuf CHAR et purée de pdt BIO)</p> <p></p> <p> Yaourt bio nature  Confiture d'abricots bio</p> <hr/> <p>Petit beurre (biscuit)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Salade de blé bio et croquant de légumes et billes de mozzarella Vinaigrette moutarde bio</p> <p></p> <p> Rôti de veau bio au romarin Printanière de légumes</p> <p></p> <p> Banane bio  Orange bio</p> <hr/> <p>Pain aux raisins et beurre</p> <p> Lait bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Concombre en rondelles Vinaigrette moutarde bio</p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio</p> <p></p> <p>Carré</p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio du chef parfumée à la cannelle</p> <hr/> <p>Baguette bio Crème de marron</p> <p> Banane bio</p>



# Menu Elémentaire

## Semaine du 18/04/2022 au 22/04/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade iceberg   Vinaigrette moutarde bio</p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio,   légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>—</p> <p>  Pomme bio locale    Poire bio locale</p> <p>—</p> <p>Baguette bio   Confiture de fraises bio   Lait bio</p>	<p>Salade de maïs   Vinaigrette moutarde bio  Dés de mimolette</p> <p>—</p> <p> Saute de dinde lr  sauce façon orientale</p> <p>—</p> <p> Epinards branches à la crème</p> <p>—</p> <p> Kiwi bio   Orange bio</p> <p>—</p> <p> Baguette bio   Vache qui rit   bio Kiwi bio</p>	<p>  Carottes râpées bio locales   Vinaigrette moutarde bio</p> <p>—</p> <p>Pavé de merlu PMD sauce  ciboulette</p> <p>—</p> <p> Haricots verts   Fusilli bio</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de  Sigy   Confiture de fraises bio</p> <p>—</p> <p> Baguette bio   Pâte à tartiner bio   Lait bio</p>	<p>Chou chinois   Vinaigrette bio moutarde à  l'ancienne   et édam bio</p> <p>—</p> <p> Navarin d'agneau lr  Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p> Gâteau cacao façon financier  du chef (farine locale)</p> <p>—</p> <p> Gâteau cacao façon financier  du chef (farine locale)   Orange bio</p>





# Menu Elémentaire

## Semaine du 25/04/2022 au 29/04/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Salade verte</p> <p>  Vinaigrette moutarde bio et emmental bio</p> <p></p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce champignons</p> <p> Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p></p> <p>Danette chocolat</p> <p></p> <p> Galette géante Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Bolognaise de boeuf charolais</p> <p> Spaghetti bio</p> <p></p> <p> Cantal AOP</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p>  Poire bio locale</p> <p></p> <p> Baguette bio</p> <p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p> Lait bio</p>	<p>*** Vacances***** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette moutarde bio</p> <p></p> <p> Chili sin carne bio et riz bio</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Mimolette</p> <p></p> <p>Compote de pommes et fraises allégée en sucre</p> <p></p> <p>Cake breton en barre</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances***</p> <p> Salade de mâche et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio</p> <p></p> <p> Filet de limande PMD</p> <p> Semoule bio</p> <p></p> <p> Yaourt nature de Sigy local</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p> Pain aux noix BIO</p> <p>Miel</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de boeuf Ir aux olives</p> <p> Haricots beurre Pommes smile</p> <p></p> <p> Camembert bio</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Kiwi bio</p> <p></p> <p> Baguette bio</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio</p>