

Secteur "liaison froide"

Menu des écoles

Viande charolaise



&: Label Rouge

(a): Appellation d'Origine Protégée

(a): Origine Géographique Protégée



🐸: Haute Valeur Environnementale



Aide UE lait et produit laitiers à l'école

(Allergène): Allergène







Du 1er au 5 décembre

100% végétarien

Lundi

Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde (moutarde, Sulfites)

> Omelette 4 (Lait, oeufs) Coquillettes (Gluten) et emmental râpé (Lait)

Fromage blanc 4 (Lait) confiture de fraises

Purée de pommes et poires

Madeleine (Gluten, Oeufs) Lait 🛎 (lait) et Fruit 🕸

Mardi

Mâche et vinaigrette moutarde (moutarde, Sulfites)

Plat végétarien: Riz de et pois chiches de la pois chiches tikka massala (Moutarde) Plat avec viande: Sauté de boeuf 🐼 à la hongroise - paprika doux, crème (Céleri, lait) Julienne de légumes (Céleri), Riz

Saint-Nectaire (Lait)

Baguette (Gluten, lupin)

Jeudi

Guacamole au fromage blanc (Lait)

Plat végétarien: Galettes fajitas - haricots rouges, maïs, salade verte sauce yaourt épicé (Gluten, moutarde, sulfites, sésame) Plat avec viande: Fajitas de dinde 😥

et légumes (Gluten)

Emmental râpé (Lait), Salade verte vinaigrette moutarde (Moutarde, sulfites)

Fromage blanc (Lait), miel Gâteau de maïs (Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites)

Baguette 🍱 (Gluten, Lupin), Chocolat noir Yaourt nature (lait), Fruit 🕮

Vendredi

Carottes 🍱 (moutarde, Sulfites)

Parmentier égrené végétal, purée de patates douces (Lait) Salade verte vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Coulommiers 4 (Lait)

Purée de pommes 🍱

Baguette 🍱 (Gluten, Lupin), Miel Lait 4 (Lait) Fruit 🕮

Barre bretonne (Gluten, oeufs)

Fromage blanc nature (Lait)

Mercredi

Soupe carottes pommes de terre, croutons (Gluten, lait)

Plat végétarien : Lasagnes légumes du sud (Gluten, lait)

Plat avec poisson: Merlu et jus aux herbes (Poissons)

Courgettes 4 , Semoule 4 (Gluten)

Petit fromage frais aromatisé fruits (Lait)

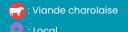
Pain au lait (Gluten, Oeufs) Lait 🍱 (lait)

Purée de pommes abricots



Secteur "liaison froide"

Menu des écoles





🐼: Label Rouge

(6): Appellation d'Origine Protégée

(a): Origine Géographique Protégée



🐸: Haute Valeur Environnementale

: Aide UE fruits et légumes à l'école

Aide UE lait et produit laitiers à l'école

(Allergène): Allergène







Du 8 au 12 décembre

Lundi

Tarte méditéranéenne (Gluten, Lait, Oeufs)

Plat végétarien: Quenelle nature sauce végétale crémée(Lait, Gluten, Sulfites, Oeufs) Plat avec viande: Sauté de dinde sauce champignons crémée (Lait, Sulfites) Sauté de porc sauce champignons crémée (Lait, Sulfites) Riz AB

> Camembert (Lait) Fruit Ağ

Baquette (Gluten, Lupin); Gelée de groseille Yaourt nature (Lait), Purée pommes fraises



Mardi

Salade verte , croûtons (Gluten, lait) vinaigrette moutarde (moutarde, Sulfites)

Pommes de terre fromagères -Fromage à tartiflette (Gluten, Lait)

Petit suisse nature (Lait), Sucre Roux

Purée de pommes

Baquette (Gluten, lupin), Chocolat noir Lait 4 (Lait)

Mercredi

Tartinade potiron fromage frais ciboulette (Lait)

Plat végétarien: Tajine, semoule de et pois chiche (Gluten, Moutarde)

Plat avec viande: Poulet rôti 🚳

Semoule 🍱 (Gluten), Ratatouille 🝱

Emmental 🍱 (Lait)

Gauffre poudrée (Gluten, Oeufs, Soja) (lait)

Purée de pommes abricots



Jeudi

Emincé de chou rouge, vinaigrette à la moutarde (Moutarde, Sulfites)

Macaroni 🍱 sauce égrené végétal et tomates façon bolognaise (Gluten)

Cantal (Lait)

Crème dessert vanille (Lait),

Barre bretonne (Gluten, Oeufs), Fromage blanc nature (lait), Fruit 🍱

Vendredi

Soupe de légumes : carotte, navet, céleri, pomme de terre (Céleri)

Plat végétarien: Pané à l'emmental (Gluten, Lait, Oeufs)

Plat avec poisson: Filet de colin d'Alaska pané frais (Gluten, Poissons)

Epinards branches 🍱 à la béchamel (Gluten, Lait)

Fromage blanc (Lait), Sucre Roux/Confiture d'abricots Cake cannelle (Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites)

Baguette (Gluten, Lupin), Confiture de

fraises, Yaourt nature (Lait), Fruit



Menu des écoles Secteur "liaison froide"





&: Label Rouge

(a): Appellation d'Origine Protégée

(a): Origine Géographique Protégée









(Allergène): Allergène









Mercredi

Soupe courgettes - courgettes, pommes de terre

Plat végétarien : Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce teriyaki (Céleri, Soja, Sulftes, Sésame, Gluten, lait)

Plat avec poisson : Dés de saumon 🗐 sauce curry (Gluten, Lait, Moutarde, Poissons) Purée Dubarry 🕮 : chou-fleur et pommes de terre (Lait)

> Edam (Lait) Crème dessert vanille 📠 (Lait)

Petits Beurre (Gluten, Lait, Oeufs) Lait (Lait), Purée pommes et poires

Du 15 au 19 décembre

Lundi

Salade pommes de terre Vinaigrette moutarde (moutarde, Sulfites)

Plat végétarien: Tarte à la provençale (Gluten, Lait, Oeufs)

Plat avec viande: Sauté de boeuf 🙎 sauce tomate basilic Carottes 48

> Pont l'évêque 🔵 (Lait) Fruit 48

Baguette (Gluten, Lupin), Jus d'oranges Pâte à tartiner (Fruits à coque, Lait, Soja) Yaourt nature (Lait)

Jeudi

Tartinade de haricots blancs Cake aux 2 saumons (Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites)

Plat végétarien: Boulettes orge, chèvre miel Plat avec viande: Emincé de haut de cuisse de dinde 🦚

Sauce aux légumes d'antan (Gluten, Lait, Céleri) Pommes de terre "Pom'pin"

Ketchup (Céleri) Fromage frais Chanteneige Ai (Lait)

Bûche pâtissière crème au beurre et chocolat (Gluten, Lait, Oeufs), Père noël chocolat (Lait, soja)

Baguette (Gluten, Lupin), Gelée groseille Yaourt aromatisé (Lait), Fruit

100% végétarien

Mardi

Mâche et betteraves Vinaigrette moutarde (Moutarde, sulfites)

Penne sauce pesto, fèves et cantal râpé (Gluten, Lait)

> Fromage blanc (Lait), Miel, Confiture de fraises

Purée de pommes et poires

Baguette 🍱 (Gluten, lupin) Confiture de fraises Fromage blanc aromatisé aux fruits (Lait) Fruit 🗥

végétarien

Vendredi

Salade verte di aux pommes et oranges 🍱, vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Quenelle sauce tomate (Gluten, Lait, Oeufs) Riz 🕸

> Yaourt aromatisé (Lait)

> > Fruit 🍱

Madeleine (Lait, Gluten, Oeufs) Lait 🍱 (Lait), Fruit 🝱



Centres de loisirs Secteur "liaison froide"

Menu des vacances







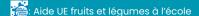














(Allergène): Allergène









Mercredi

Taboulé aux raisins secs, semoule (Gluten)

Fondant au potiron épicé (gingembre) (Lait, Oeufs) Salade iceberg et vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Coulommiers (Lait) lle flottante (Oeufs) et crème anglaise (Lait)

> Croissant (Gluten, Oeufs, Lait) Jus d'orange 100% jus Yaourt nature (Lait)

Du 22 au 26 décembre

Lundi

Salade de betteraves 🕮 Vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Pommes de terre 嫤 fromagères : fromage à tartiflette (Gluten, Lait)

Merlu sauce aux épices douces (Lait, Gluten, Poissons)

Pommes de terre Petit fromage frais aromatisé aux fruits (Lait) Fruit 🕸

Baquette 🕮 (Gluten, Lupin), Chocolat noir Jus de pommes 100% jus, Fromage blanc nature (Lait)

Jeudi

Jour Férié



Mardi

Salade Coleslaw locale Carotte, Chou blanc, Mayonnaise (Oeufs, Moutarde, Sulfites)

Plat végétarien: Korma de riz 48, brunoise provençale et petits pois (Moutarde)

Plat avec viande: Blanquette de veau 🕵 (Céleri, Lait, Oeufs, Sulfites)

Saint-Nectaire (Lait) Purée de pommes et poires

Baguette (Gluten, lupin), Confiture d'abricot Fruit 4 , Lait 4 (Lait)

Vendredi

Soupe Butternut 🍱

Plat végétarien : Spaghetti 🍱 (Gluten) lentilles vertes, tomate de et emmental 🍱 (Gluten, Lait) Plat avec viande: Boulette de boeuf

sauce tomate (Céleri, Lait), Spaghetti 📠 (Gluten)

Yaourt di aromatisé fraise (Lait) Cake chocolat (Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites)

Baquette 🎒 (Gluten, Lupin), Beurre (Lait) Lait 🕸 (Lait), Fruit 🕸



Menu des vacances Centres de loisirs Secteur "liaison froide"







Produit de la mer durable















(Allergène): Allergène









Du 29 au 31 décembre

Lundi

Salade verte . , Croûtons (Gluten, Lait) Vinaigrette moutarde (Moutarde, Sulfites)

Omelette fraîche (Lait, oeufs)
Saucisse de volaille type knack
Haricots blancs à la tomate (Céleri,
Lait)

Mimolette (Lait)

Fruit 🕸

Pain au chocolat (Gluten, Lait, Soja) Lait (Lait) et Purée de pommes

100% végétarien

Mardi

Chou rouge <a> vinaigrette au vinaigre de cidre et huile (Sulfites)

Beignet stick mozzarella (Gluten, Lait, Oeufs)

Pommes de terre quartier avec peau Ketchup *(Céleri)* Fromage fondu *(Lait)*

Crème dessert vanille (Lait)

Baguette (Gluten, lupin), Miel Fruit (B

Fromage blanc aromatisé aux fruits (Lait)

Mercredi

Soupe de légumes : carotte, navet, céleri, pomme de terre *(Céleri)*

Plat végétarien : Lasagnes légumes du sud (*Gluten, lait*)

Plat avec de la viande : Sauté de boeuf sauce barbecue (Moutarde, Sulfites)

Purée de brocolis et

pommes de terre (Lait)

Yaourt Anature (Lait), Sucre roux
Fruit

Baguette (Gluten, Lupin)
Lait (Lait)

Purée de pommes poires

Jeudi

