

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 




Salade de pommes de terre à l'échalote




Mâche et croûtons  
Vinaigrette ciboulette




Bœuf LR   
Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)




Curry de pois chiches et riz IGP 



Rôti de dinde LR   
sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)

Petits pois

Semoule BIO   
et jus de légumes



Yaourt nature et sucre




Fraidou



Cantal 



Fruit de saison BIO 

Compote pomme banane BIO 

Banane 

Tarte pomme normande



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VEGE



Endives aux noix  
Vinaigrette ciboulette



Potage vert pré  
(haricot vert, oignon, crème)




Salade verte  
Vinaigrette persil



Chou rouge BIO sauce  
enrobante à l'échalote  
(fromage blanc, mayonnaise)


Omelette BIO 



Sauté de bœuf LR   
au curry

Cassoulet  
(avec saucisse de Montbéliard)  
\* Cassoulet sans porc  
**Plat complet**

Colin gratiné au fromage

Riz IGP sauce tomate 

Carottes et pommes de terre

Haricots blancs tomates

Julienne de légumes (carotte, céleri,  
poireaux) et farfalles

Edam


Fromage frais nature et sucre

Fromage fondu Président


Yaourt aromatisé

Flan nappé au caramel




Fruit de saison BIO 




Compote de pommes BIO 



Moelleux myrtille citron

 Production locale

 Viande racée

 Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

# Menu

Du 16 au 20 décembre 2024

VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Destination  
FESTIVE

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betteraves BIO en salade,  
vinaigrette nature

Salade verte BIO et croûtons  
Vinaigrette échalote

Salade de mâche aux  
crevettes et dés de brebis  
Vinaigrette framboise moutarde

Céleri râpé mayonnaise

Calamars à la romaine

Riz IGP, lentilles et maïs

Rôti de veau  
sauce agrumes

Pavé de merlu sauce  
hongroise (oignon, ail, champignon,  
piment doux, tomate)

Epinards et pommes  
de terre béchamel BIO

Tartelette carottes haricots marrons

Semoule aux petits légumes BIO  
(haricot vert , navet, petit pois, carotte)

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Entremets chocolat noisette  
Clémentine  
et friandise au chocolat

Petit moulé

Fruit de saison  
ECORESPONSABLE

Coupelle de compote pomme abricot

Clafoutis aux griottes

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine  
Française

Régions Ultra Périphériques

Eco Verger



# Menu

Du 06 au 10 janvier 2025



VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de mâche et maïs  
 Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de riz parisienne BIO  
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Carottes râpées BIO  
Vinaigrette agrumes

Céleri râpé mayonnaise BIO

Lasagnes au saumon

Sauté de bœuf LR  
sauce marengo  
(tomate, oignon, champignon)

Rôti de porc LR au jus  
\* Rôti de dinde LR au jus

Pavé de merlu sauce potiron  
orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus  
d'orange, pain d'épices)

Petits pois

Choux de Bruxelles  
et pommes de terre

Semoule safranée BIO

Gouda BIO

Brie

Fromage frais nature et sucre

Petit moulé nature

Gélifié à la vanille

Fruit de saison BIO

Galette à la frangipane



Banane

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine  
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée

Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée





# Menu

Du 13 au 17 janvier 2025



VACHERESSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

Salade de haricots verts  
Vinaigrette terroir



Salade de boulgour à l'orientale  
(oignon pois chiches cumin tomate  
raisin & abricot sec)



Houmous de lentilles corail  
et carottes (pois chiches, lentilles corail,  
carotte, curry, cumin)

Salade verte BIO et croûtons   
Vinaigrette orientale

Burger de veau sauce dijonnaise  
(moutarde, oignon, crème, petits légumes)



Steak de colin sauce bourride  
( crème, ail, julienne, oignon)



Penne haricots rouges petits pois

Emincé de volaille BIO   
sauce charcutière  
(tomate, cornichon, moutarde)

Lentilles au jus

Carottes à l'ail

Chou fleur moutarde coco



Cantal

Saint Paulin BIO



Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison  
ECORESPONSABLE

Fruit de saison BIO

Gâteau au yaourt

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine  
Française

Régions Ultra Périphériques

Eco Verger

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 <p>Salade de tortis à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature</p>
 <p>Sauté de bœuf LR  sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>

 <p>Endives vinaigrette Vinaigrette caramel</p>
<p>Bouchées de blé</p>

<p>Carottes râpées BIO Vinaigrette nature </p>
<p>Couscous aux boulettes de bœuf (DURABLE)</p>

<p>Potage de légumes BIO  (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)</p>
<p>Moules sauce crème</p>

<p>Haricots beurre</p>
------------------------

<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO </p>
---

 <p>Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)</p>
--

<p>Pommes campagnardes</p>
----------------------------

<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>
--

<p>Edam</p>
-------------

<p>Fromage fondu Président</p>
--------------------------------




<p>Fromage frais nature et sucre</p>
--------------------------------------

 <p>Fruit de saison Ecoresponsable </p>
---




<p>Crème dessert vanille</p>
------------------------------

<p>Tarte au citron</p>
------------------------



<p>Fruit de saison BIO </p>
--

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Régions Ultra Périphériques

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Eco Verger

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

**LE JOUR DU**

Salade verte BIO et croûtons   
Vinaigrette framboise moutarde

Salade de pommes de terre à l'échalote

Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots rouges)

Francfort de volaille

Chou vert et champignons

Petit moulé nature

Saint Nectaire

Compote pomme fraise cassis

Fruit de saison BIO

Chou chinois, vinaigrette caramel

Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés

Riz IGP

Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)

Calamars à la romaine

Carottes aneth citron

Yaourt nature et sucre

Moelleux au chocolat frais

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée

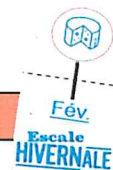
Indication Géographique Protégée





# Menu

Du 03 au 07 février 2025



VACHERESSE

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



Endives en salade  
Vinaigrette miel



Potage cultivateur BIO  
(carotte navet poireau pomme de terre)



Bœuf LR   
Bourguignon (champignon,  
carotte, ail, oignon)



Colin mariné thym citron



Fraidou



Beaufort



Crêpe moelleuse sucrée BIO



Fruit de saison  
ECORESPONSABLE



Salade verte BIO et vinaigrette



Jambon de Paris LR   
\* Jambon de poulet



Gratin de pommes  
de terre   
à la raclette



Fromage blanc BIO  
nature et sucre



Gâteau de Savoie



Coquillettes à l'italienne  
(poivrons, brunoise de légumes, lentilles,  
olives, sauce tomate, thym)

Gouda

Flan nappé caramel

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU 



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette nature



Salade de boulgour à l'orientale BIO  
(oignon, pois chiche, cumin,  
tomate, raisin, abricot sec)



Céleri râpé mayonnaise

Chou fleur en salade,  
vinaigrette terroir




Riz IGP aux légumes,  
haricots blancs colombo



Nuggets de poisson



Rôti de bœuf LR   
et jus



Pavé de merlu sauce citron

Epinards béchamel BIO



Petits pois BIO



Purée de pommes de terre BIO



Fromage fondu Président

Fromage frais aux fruits BIO



Yaourt nature et sucre



Saint Nectaire 


Compote de pommes BIO





Fruit de saison  
ECORESPONSABLE




Clafoutis griottes

Banane 

 Production locale

 Viande racée

 Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage épinards pomme de terre BIO

Endives en salade,  
vinaigrette échalote

Carottes râpées BIO,  
vinaigrette agrumes

Salade piémontaise à la dinde  
(cornichon, tomate, œuf, olive,  
dés de dinde)

Limande meunière

Omelette BIO

Rôti de bœuf LR   
au jus

Boulettes de veau sauce bobotie  
(tomate, abricots et raisins secs, cumin,  
cannelle, curry, petits légumes)

Chou-fleur béchamel  
au cheddar BIO  
et  
Pommes vapeur

Riz IGP à la tomate

Gratin de macaronis à la piperade  
(poivron, sauce tomate, oignon)  
et emmental râpé

Haricots verts BIO

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé

Fromage frais nature et sucre

Cantal

Fruit de saison  
ECORESPONSABLE

Fruit de saison BIO

Cake vanille BIO

Banane

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine  
Française

Régions Ultra Périphériques

Eco Verger