

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 1 (2023)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Primaire

Lundi	02/01	Mardi	03/01	Mercredi	04/01	Jeudi	05/01	Vendredi	06/01
		BETTERAVES BIO		SAUCISSON SEC AU BEURRE		POTAGE DE POIREAUX AUX PDT		BATAVIA AUX NOIX	
		PENNES BOLOGNAISE ET FROM RAPE		PILON DE POULET BIO AU JUS		EMINCE DE VEAU MARENGO		COLIN SAUCE BASQUAISE	
		SALADE FEUILLE DE CHENE		CAROTTES AGRICONFIANCE A LA CREME		HARICOTS VERTS BIO		RIZ AU BEURRE	
		FRUIT DE SAISON BIO		COMTE ORIGINE AOP		EDAM BIO			
		COURONNE DES ROIS		FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE		FRUIT DE SAISON BIO		TARTE AU CHOCOLAT	

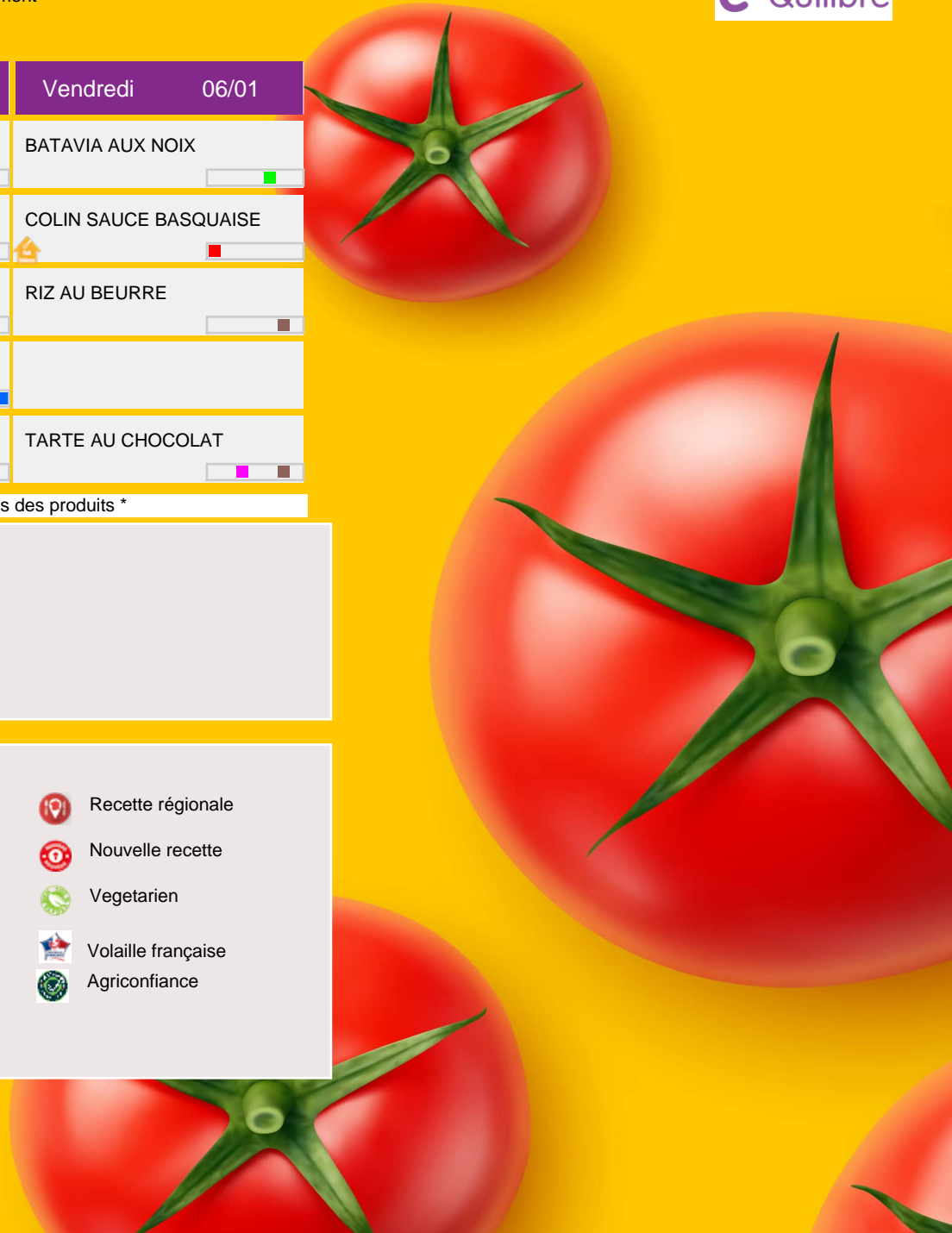
* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 2 (2023)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Primaire

Lundi 09/01	Mardi 10/01	Mercredi 11/01	Jeudi 12/01	Vendredi 13/01
CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO	POTAGE LEGUME BIO	SALADE DE COQUILLETES AU THON	SALADE VINAIGRETTE BIO	TARTE A LA PROVENCE
FALAFEL SAUCE CURRY	SAUTE DE BOEUF	JAMBON GRILLE	CASSOULET	SPAGHETTIS BIO AU SAUMON FUME
LENTILLES BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POEELE DE LEGUMES MAISON		
YAOURT VANILLE BIO		GOUDA BIO		CANTAL
FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT BIO	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 3 (2023)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Primaire

Lundi 16/01	Mardi 17/01	Mercredi 18/01	Jeudi 19/01	Vendredi 20/01
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA	SALADE AU FROMAGE RÂPÉ BIO	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO	RILLETTE MAQUEREAUX TOMATE	QUICHE LORRAINE BANDE 1KG
CHILI CON CARNE DE BOEUF MAISON	LASAGNES CHEVRE EPINARDS	SAUTE DE VEAU	EMINCES DE POULET A LA CREME	DOS DE MERLU SCE BEURRE BLC
		PETITS POIS A L'ETUVEE	PDT ROTIES AU LAURIER	CAROTTES VICHY
BABYBEL BIO		FOURME D'AMBERT AOP	COMTE AOP	
FRUIT DE SAISON BIO	TARTE FEUILLETEE AUX POMMES BIO	COMPOTE POMMES FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON BIO	CREME VANILLE BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance



DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 4 (2023)

menus modifiables selon l'approvisionnement

Primaire

Lundi 23/01	Mardi 24/01	Mercredi 25/01	Jeudi 26/01	Vendredi 27/01
BATAVIA BIO AUX CROUTONS 	NEMS	FEUILLES DE CHENE SCE VGTTE 	VELOUTÉ DE BUTTERNUT 	CREME DE FOIE
BOURGUIGNON DE BOEUF 	AIGUILLETES PLT A LA CHINOISE 	SAUTE DE PORC CHASSEUR 	AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES EPINARD FETA 	DOS DE COLIN SCE HOLLANDAISE
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 	RIZ THAI	MOGETTES DE VENDEE 	CEREALES GOURMANDES BIO 	EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE
EMMENTAL BIO 	ST NECTAIRE AOP 	CAMEMBERT BIO 		
FRUIT DE SAISON BIO 	ANANAS AU SIROP	TARTE A LA BANANE BIO 	FLAN GOURMAND	LIEGEOIS CHOCOLAT BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Type d'aliment

- Produits laitiers
- Féculents
- Végétaux crus
- Végétaux cuits
- Sucres
- Corps gras
- Protides

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- environnementale de niveau 2
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- HVE
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française
- Agriconfiance

