
























4	Lundi 25 Janvier 2021	Mardi 26 janvier 2021	Jeudi 28 Janvier 2021	Vendredi 29 Janvier 2021
Entrées	POTAGE MINISTRONE	DES DE BETTERAVE ET SES MORCEAUX DE POMME	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE S/PORC	****
	TARTE AU POIREAU	THON MAYONNAISE	ROSETTE + CORNICHON	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTES (à faire)
	CAROTTES RAPEES BIO CITRONNEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO	HARICOTS ROUGES AU MAIS
	****	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE	****
Plats	EMINCES DE POULET SAVEUR CURRY	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	CORDON BLEU	PARMENTIER DE LEGUMES RICOTTA (purée, ratatouille, ricotta, HDP)
	FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES	OMELETTE	CREMARS A LA ROMAINE SCE TARTARE	SALADE VERTE
Garnitures	POEELE MERIDIONALE (h,vert, salsifis, aubergine, poivron)	TOMATES PROVENCALES (à faire)	HARICOTS VERTS BIO	
	PENNES	GNOCCHI A LA PROVENCALE	RIZ	****
Produits laitiers	CARRE ROUSSOT	CANTAL	CROUTE NOIRE	EMMENTAL BIO
	SAMOS	BRIE BIO	COULOMMIERS	TOMME GRISE
	CHANTENEIGE BIO	FROMAGE BLANC CAMPAGNE + SUCRE	PETIT SUISSE SUCRE X 1	SAINTE NECTAIRE
Desserts	ASSIETTE DE FRUITS SECS	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	PECHE COULIS FRAMBOISE	YAOURT AUX MORCEAUX DE FRUITS
	YAOURT BIO LES 2 VACHES VANILLE	DESSERT TOUS FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT	ILE FLOTANTE
	SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

5	Lundi 1 Février 2021	Mardi 2 Février 2021 CHANDELEUR	Jeudi 4 Février 2021	Vendredi 5 Février 2021
Entrées	TABOULE	VELOUTE DE POTIRON	CREPES AU FROMAGE X 2	SALADE MARCO POLO
	PATE DE CAMPAGNE	POMELOS + SUCRE	VELOUTE POIREAUX PDT	SAUCISSON A L'AIL
	SALADE GRECQUE (tomates, concombre, feta)	SALADE WALDORF (celeri, pommes, noix)	CHOU ROUGE BIO AUX NOIX	SALADE MELEE AUX DES DE FROMAGE
	BAR A SOUPE	****	****	BAR A SOUPE
Plats	CROQUE MONSIEUR	ROTI DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS	TILLA POMMES DE TERRE OIGNONS	MERGUEZ * 2
	FEUILLETES DU PECHEUR X 2	BIO RAVIOLI TOFU EPINARD		SUPREME DE COLIN SAUGE TOMATE
Garnitures	SALADE VERTE	.....	****	AUBERGINES GRATINEES
	.....	SEMOULE	SALADE VERTE	FRITES
Produits laitiers	GOUDA BIO	EMMENTAL	CAMEMBERT	EDAM
	FROMAGE BLANC CAMPAGNE + SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE BIO	FROMAGE BLANC SUCRE INDIV	PETIT SUISSE NATURE BIO X 1
	TOMME BLANCHE	BUCHETTE DE CHEVRE	BABYBEL BIO	FROMY
Desserts	RIZ AU LAIT ET RAISINS SECS	CREPE BANANE CHOCOLAT X 1 (à faire)	FAR BRETON	GELIFIE CAMEL
	COMPOTE POMME PASSION INDIV	CREPE AU SUCRE X 1	MOUSSE CREME BRULEE AMANDES EFFILEES (à faire)	POIRE AU SIROP
	FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

6	Lundi 8 Février 2021	Lundi 9 Février 2021	Jeudi 11 Février 2021 NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi 12 Février 2021
Entrées	VELOUTE 7 LEGUMES + RAPE <small>équilibre</small>	ROULADE DE DINDE + CORNICHON	NEMS AU POULET*2 <small>équilibre</small>	****
	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	SALADE VERTE AUX CROUSSES <small>équilibre</small>	ENCORNETS SAUCE TARTARE <small>équilibre</small>	POMELOS + SUCRE <small>équilibre</small>
	****	CŒUF DUR + MAYONNAISE	CHOU CHINOIS	BETTERAVES PERSILLEES
		BAR A SOUPE		BAR A SOUPE
Plats	QUENELLES VEGETALES BIO SCE TOMATE <small>équilibre</small>	STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS <small>équilibre</small>	BŒUF AIGRE DOUX A L'ANANAS <small>équilibre</small>	****
	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CREME <small>équilibre</small>	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CREME <small>équilibre</small>	PAVE DE SAUMON SAUCE MANGUE <small>équilibre</small>	PAVE DE POISSON BORDELAISE <small>équilibre</small>
Garnitures	BROCOLIS <small>équilibre</small>	HARICOTS VERTS BIO <small>équilibre</small>	RIZ AUX AMANDES <small>équilibre</small>	PIPERADE <small>équilibre</small>
	PENNES BASILIC	POMMES VAPEUR <small>équilibre</small>	POEELE CHINOISE	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	CANTAL <small>équilibre</small>	TOMME GRISE	ETIT SUISSE SUCRE*1 <small>équilibre</small>	GOUDA <small>équilibre</small>
	BRIE BIO	CŒUR BLEU <small>équilibre</small>		SAMOS
	PETIT SUISSE SUCRE X 1	YAOURT NATURE SUCRE BIO		****
Desserts	ABRICOT CONDE (abricot, riz au lait, coulis framboise)	CREME DESSERT VANILLE INDIV	TARTE NOIX DE COCO NAPPAGE CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP <small>équilibre</small>
	COOKIE <small>équilibre</small>	TARTE AUX POMMES <small>équilibre</small>	SALADE DE FRUITS LITCHIS MANGUE ANANAS <small>équilibre</small>	****
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

1	Lundi 1 Mars 2021	Mardi 2 Mars 2021	Jeudi 4 Mars 2021	Vendredi 5 Mars 2021
Entrées	TERRINE DE VOLAILLE S/PORC	VELOUTE DE 7 LEGUMES	TOMATE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	
	ANANAS AU THON	SALADE DE HARICOTS VERTS  BIO ECHALOTE	SURIMI MAYONNAISE	MENU
	****	****	SALADE PIEMONTAISE NATURE (s/porc)	DU
	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE	****	CHEF
Plats	RAVIOLI DE BŒUF GRATINES	CARI DE LENTILLES ET LEGUMES (lentilles, potiron, lait de coco, cumin, curcuma, oignon, tomate)	SAUTE DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN	
	RAVIOLI AU SAUMON GRATINES		FILET DE LIEU SAUCE CITRON	
Garnitures	****	****	POELEE CAMPAGNARDE (h.vert, beurre, courgette, carotte, aubergine)	
	****	POMMES VAPEUR	BOULGOUR BIO	
Produits laitiers	****	****	COULOMMIERS	MENU
	VACHE QUI RIT BIO	BIO GOUDA	PETIT MOULE AUX NOIX	DU
	EMMENTAL	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	CHEF
Desserts	BISCUITS PETIT BEURRE * 2	CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE POMME BANANE INDIV BIO	TARTE AU CHOCOLAT	
	****	****	FRUIT DE SAISON BIO	

2	Lundi 8 Mars 2021	Mardi 9 Mars 2021	Jeudi 11 Mars 2021	Vendredi 12 Mars 2021
Entrées	 <b>POMELOS BIO + SUCRE</b> <small>équilibre</small>	<b>SALADE MARCO POLO</b> (pâtes, surimi) <small>équilibre</small>	<b>PIZZA AU THON</b>	<b>CELERI MAYONNAISE</b> <small>équilibre</small>
	<b>BEIGNET DE CHOU FLEUR</b>	<b>SOUPE DE POISSON + CROUTONS</b>	 <b>RILLETES + CORNICHON</b> <small>équilibre</small>	<b>VELOUTE DE POTIRON</b>
	 <b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	 <b>CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE</b>	 <b>AVOCAT CREVETTE</b>	<b>BATAVIA A L'EMMENTAL (à faire)</b>
	<b>BAR A SOUPE</b>	<b>****</b>	<b>BAR A SOUPE</b>	<b>****</b>
Plats	 <b>COUSCOUS VEGETARIEN</b> (boulettes végétales) <small>équilibre</small>	 <b>CASSOULET</b> <small>équilibre</small>	 <b>FILET DE POULET SAUCE CREME</b> <small>équilibre</small>	<b>CARBONARA DE VOLAILLE</b>
	 <b>LOUBIA MAROCAIN</b>	<b>OMELETTE BIO AU FROMAGE</b> <small>équilibre</small>	 <b>CARBONARA DE SAUMON</b> <small>équilibre</small>	
Garnitures	 <b>LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE</b> <small>équilibre</small>	<b>GRATIN DE COURGETTES DUO</b> <small>équilibre</small>	<b>.....</b>	
	<b>.....</b>	 <b>BLE AUX PETITS LEGUMES</b> <small>équilibre</small>	<b>PENNES</b> <small>équilibre</small>	
Produits laitiers	<b>FROMAGE BLANC CAMPAGNE + SUCRE</b>	 <b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>PETIT SUISSE SUCRE X 1</b>	 <b>YAOURT VANILLE BIO</b>
	<b>EDAM</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>CARRE ROUSSOT</b>	<b>SAINT PAULIN</b> <small>équilibre</small>
	 <b>BUCHE DU PILAT</b> <small>équilibre</small>	 <b>EMMENTAL</b> <small>équilibre</small>	 <b>CŒUR BLEU</b> <small>équilibre</small>	<b>BABYBEL</b>
Desserts	 <b>LIEGEOIS VANILLE</b> <small>équilibre</small>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>	<b>FROMAGE BLANC AU CASSIS (à faire)</b> <small>équilibre</small>
	<b>POIRE AU CHOCOLAT ET AMANDES</b>	<b>CHOU FACON PARIS BREST (A FAIRE)</b>	 <b>CROISILLONS ABRICOT</b> <small>équilibre</small>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT + BISCUIT CIGARETTE (à faire)</b>
	 <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	 <b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</b> <small>équilibre</small>	 <b>FRUIT DE SAISON BIO</b> <small>équilibre</small>	 <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

3	Lundi 15 Mars 2021	Mardi 16 Mars 2021	Jeudi 18 Mars 2021 SAINT PATRICK	Vendredi 19 Mars 2021
Entrées	TABOULE ORIENTAL	****	TERRINE AUX LEGUMES	SALADE NAPOLITAINE (pâte, courgette, tomate, olive)
	ENDIVES AUX DES DE BREBIS	SALADE DE LENTILLES FETA TOMATE CIBOULETTE	AVOCAT AU SURIMI	SALADE MELEE AUX NOIX
	POTAGERE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHES A A LA MAROCAINE (p.chiches, tomates, poivrons, coriandre)	****	MACEDOINE MAYONNAISE
	****	BAR A SOUPE	****	BAR A SOUPE
Plats	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	Gnocchi à l'huile de basilic et ses légumes	OMELETTE AU BACON	AILES ET MANCHONS DE POULET
	PAVE DE POISSON A LA BERNAISE		CABILLAUD FACON FISH AND CHIPS	FILET DE COLIN AUX TROIS CEREALES
Garnitures	POELEE VILLAGEOISE (p.pois, maïs, poivron, aubergine,h.beurre)		PETITS POIS	POEELE BROCOLIS CHAMPIGNONS
	POMMES VAPEUR		POMMES CAMPAGNARDES	PUREE DE POMME DE TERRE / POTIRON
Produits laitiers	COULOMMIERS	BUCHETTE DE CHEVRE BIO	MIMOLETTE	POINTE DE BRIE BIO
	TOMME BLANCHE	BLEU	YAOURT NATURE SUCRE BIO	EDAM
	FROMAGE BLANC INDIV BIO + SUCRE	SAMOS		PETIT SUISSE SUCRE X 1
Desserts	ASSIETTE DE FRUITS SECS	TARTE AUX POMMES BIO	CREME FACON IRISH COFFEE (crème café + mousse chocolat blanc + copeaux de chocolat)	CREME PRALINE INDIV
	CREME RENVREEE NAPPEE CAMEL	COMPOTE POMME	VERRINE FROMAGE BLANC KIWI SPECULOS (à faire)	COMPOTE DE POMME BANANE INDIV BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON