



MENUS ANDILLY



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>S/P : Terrine de légumes</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Haricots verts nicais : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Bœuf aux carottes (PC)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Livarot </p> <p>Compote de pommes bananes</p>	<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(égréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Madeleine</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes framboises </p> 	<p>Filet de colin sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Chipolatas* </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Faisselle</p> <p>Gâteau fromage blanc et fleur orange </p> <p>S/P : Saucisse de volaille</p>	<p>Choucroute (PC)* </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/P : choucroute sans porc</p>	<p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Peti suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané	<p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Couscous Boulettes végétal (PC)	Crêpe jambon fromage*
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre			Emincé de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Haricots verts
Fruit de saison	Compote de pommes	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique	Fruit de saison 	Crêpe au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet</p>	<p>Cubes de lieu sauce nordique</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Emmental </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Cœufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti	J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE	Chipolatas*	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Maroilles	Fromage frais aromatisé	Buchette
Fruit de saison		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Fn souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage 	Œuf dur  mayonnaise 			
Bœuf bourguignon (pc) 	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière 
	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boullghour à la tomate	Röstis aux légumes
	Yaourt sucré 	Fourme d' Ambert 	Yaourt aux fruits 	Cheddar
Fruit de saison		Mousse au chocolat 	Brownies	Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Parmentier de poisson (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	 Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Chou-fleur et brocolis	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire 	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés 
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Fruit de saison	Liégeois vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Saucisson sec*	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Boulettes d'agneau aux herbes	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt	
Blanc de poulet au velouté de tomate			Poisson meunière	Coustillants au fromage	
Purée de potiron			Semoule	Riz	Lentilles
Crème dessert chocolat			Bleu	Fruit de saison	Banane
S/P : Terrine de poisson			Mousse à la framboise		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat	
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé	
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Poêlée de légumes	Courgettes et pommes de terre	Haricots verts	Camembert
Eclair au chocolat	Faisselle	Vache qui rit	Coulommiers	Fruit de saison
	Palet Breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe
S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p> </p> <p><i>LE PRINTEMPS</i></p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement </p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille	Coulommiers	Chaource	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce cheddar 	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Coquillettes	Petit-pois 	Buchette	Duo de carottes 
Fruit de saison	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn 		Banane 
	S/P : Rôti de bœuf			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit 	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de porc*	Salami*	Pomelos	Salade Grecque 	Friand au fromage
Pommes vapeur persillées	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Petit suisse sucré	Haricots verts	Boursin	Banane sauce chocolat 	Petits pois carottes
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	S/P : Pizza au fromage		Yaourt sucré 
S/P : Rôti de dinde	S/P : Salade pommes de terre			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Parc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de poulet sauce italienne	Crêpe au fromage 	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Boulettes de bœuf aux herbes		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette 	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes 	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné : Les préconisations conformes au pln alimentaire



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Cordon bleu	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Haricots verts	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	Fruit de saison	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P : Terrine de poisson		
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit



Label Rouge

V viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire