

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Céleri Rémoulade Lentilles à la Fermière BIO Carottes BIO Yaourt nature BIO Donuts	Potage Potimarron Hoki sauce crevettes Pommes vapeur du Perche Comté AOP Pomme BIO
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Macédoine mayonnaise BIO Omelette aux fines herbes Cocotte de petits pois Fromage blanc de la ferme Poire BIO	Carottes râpées BIO Bœuf Bourguignon BIO Purée BIO Munster AOP Flan vanille nappé caramel	Salade du Meunier Emincé de dinde au paprika Courgettes sautées BIO Six de Savoie Banane BIO	Endives aux raisins Nuggets de poulet Spaghettis sauce tomate BIO Carré de l'Est BIO Compote de pommes BIO	Salade Tourangelle BIO Brochette de poisson sauce Hollandaise Chou fleur BIO Morbier AOP Kiwi BIO
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Pomélo sucré Jambon blanc fermier Frites au four Crème dessert chocolat de la ferme	Lentilles en salade BIO Flan de carottes Fourme d'Ambert AOP Pomme	Salade Beaucaire Poulet Célestine Haricots blancs BIO Bûche de chèvre BIO Yaourt aromatisé fruits des bois	Saucisson à l'ail fumé Carbonnade BIO Coquillettes au beurre BIO Tomme blanche Orange BIO	Carottes râpées BIO Merlu sauce du littoral Epinards Béchamel BIO Fromage blanc de la ferme Beignet aux pommes
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Salade Coleslaw Raviolis à l'emmental Saint-Marcellin IGP Compote pomme abricot	Céleri sauce moutarde Bœuf sauce tomate Chou vert et PDT Coulommiers Poire	Salade Marco polo Saucisses grillées Carottes Terroir de Loire Saint-Nectaire AOP Quatre-quarts	Velouté de poireaux Sauté de dinde Val de Loire Riz créole Vache Qui Rit Clémentines	Salade de mâches et scarole Poisson pané Fenouil sauté et pommes de terre Cantal AOP Crème à la vanille naturelle
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Crêpes aux champignons Poulet fermier Perche Gouët Brocolis Emmental Pomme	Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte Carré frais demi-sel Mousse chocolat	Salade d'hivers Hachis Parmentier Camembert Salade de fruits couleurs des îles	Pommes de terre à la crème Eufs A la Florentine Comté AOP Banane	



Charte bleu blanc cœur
 Poule élevée en plein air



Produit label rouge
 Lapin de France



BIO Agriculture biologique
 Régions ultrapériphériques



Pêche durable



Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Céleri rémoulade Lentilles à la Fermière BIO Carottes BIO Yaourt nature BIO Donuts	Potage Potimarron Hoki sauce crevettes Pommes vapeur du Perche Emmental BIO Pomme BIO
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Macédoine mayonnaise BIO Omelette aux fines herbes Cocotte de petits pois Fromage blanc de la ferme Poire BIO	Carottes râpées BIO Bœuf Bourguignon BIO Purée BIO Munster AOP Flan vanille nappé caramel	Salade du Meunier Emincé de dinde au paprika Courgettes sautées BIO Six de Savoie Banane BIO	Endives aux raisins Nuggets de poulet Spaghettis sauce tomate BIO Carré de l'Est BIO Compote de pommes BIO	Salade Tourangelle BIO Brochette de poisson sauce Hollandaise Chou fleur BIO Saint-Nectaire AOP Kiwi BIO
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Pomélo sucré Jambon blanc fermier Frites au four Crème dessert chocolat de la ferme	Lentilles en salade BIO Flan de carottes Fourme d'Ambert AOP Pomme	Salade Beaucaire Poulet Célestine Haricots blancs de la Métairie BIO Bûche de chèvre BIO Yaourt aromatisé fruits des bois	Saucisson à l'ail fumé Carbonnade BIO Coquillettes au beurre BIO Tomme blanche Orange BIO	Carottes râpées BIO Merlu sauce du littoral Épinards Béchamel BIO Fromage blanc de la ferme Beignet aux pommes
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Salade Coleslaw Raviolis BIO à l'emmental BIO Yaourt nature BIO Compote pomme abricot BIO	Céleri sauce moutarde Bœuf sauce tomate BIO Chou vert et PDT BIO Coulommiers BIO Poire BIO	Salade Marco polo Saucisses grillées Carottes Terroir de Loire Saint-Nectaire AOP Quatre-quarts BIO	Velouté de poireaux BIO Sauté de dinde Val de Loire Riz créole BIO Vache Qui Rit Clémentines	Salade de mâches et scarole Poisson pané Fenouil sauté et pommes de terre Cantal AOP Crème à la vanille naturelle
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Crêpes aux champignons Poulet fermier Perche Gouët Brocolis BIO Emmental BIO Pomme BIO	Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte BIO Carré frais demi-sel Mousse chocolat	Salade d'hivers Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Salade de fruits couleurs des îles	Pommes de terre à la crème BIO Eufs BIO A la Florentine BIO Fromage blanc de la ferme Banane BIO	



Charte bleu blanc cœur



Poule élevée en plein air



Produit label rouge



Lapin de France



BIO Agriculture biologique

Régions ultrapériphériques



Pêche durable

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Orange Biscuit fourré cacao	Pain au chocolat
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Biscuit marbré Pomme BIO	Compote pomme poire Biscuit fourré fraises	Madeleine Compote de pêches	Clémentines Quatre-quarts	Baguette beurre Chocolat noir
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Orange Biscuit moelleux au citron	Viennoise Gelée de groseilles	Banane Cake aux pépites de chocolat	Compote de pommes Grande galette	Pain aux raisins
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Goûter fourré chocolat Clémentines	Croissant Confiture de fraises	Poire Biscuit fourré framboise	Baguette beurre Chocolat au lait	Brownie Pomme BIO
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Madeleine Compote pomme banane	Biscuit fourré cacao Clémentines	Viennoise Confiture de fraises	Compote pomme ananas Quatre-quarts	



Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.