

# LE MENU DE LA SEMAINE



## Semaine du 8 au 12 janvier 2024

### LUNDI



### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Céleris bio rémoulade

Salade verte & croûtons vinaigrette



Carottes bio râpées vinaigrette

Rillettes de thon

Quenelles natures sauce tomate olive

Poisson pané & citron

**Bonne année**

Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : omelette)

Raviolis au bœuf gratinés (sans viande : raviolis au pesto)

Haricots verts persillés

Pommes vapeur



Petits pois bio

Petit suisse sucré

Brie bio

Vache qui rit bio

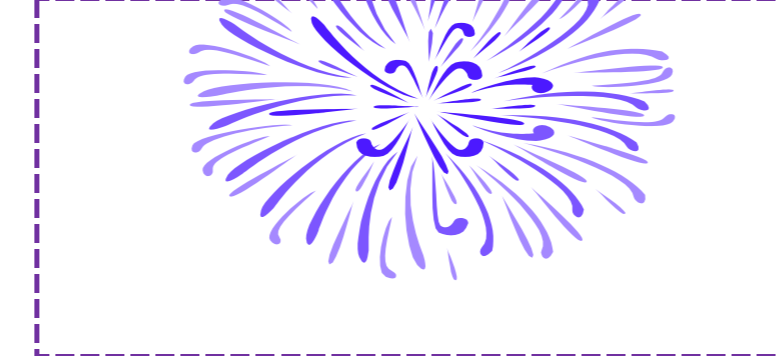


Galette des rois

Cantal AOC

Mousse au chocolat

Fruit de saison bio



Galette des rois

Compote pomme banane bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

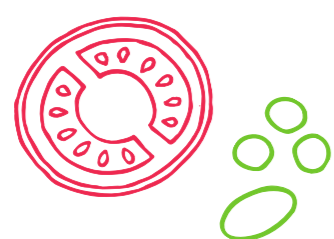


Pêche Responsable



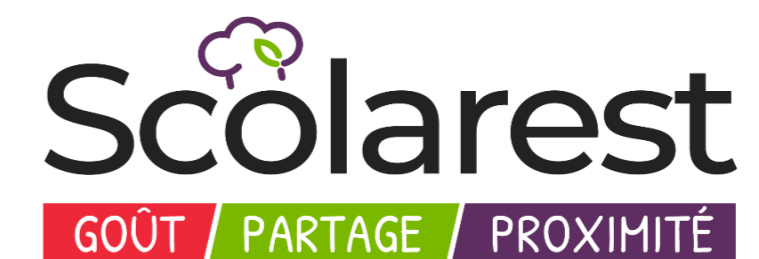
Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 janvier 2024












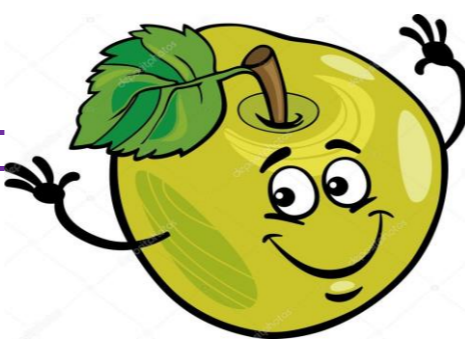




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Chou rouge bio vinaigrette	 Taboulé oriental bio	 	Saucisson à l'ail* cornichon <small>(sans viande : œuf mayonnaise)</small>	Salade verte
 Porc* sauce au paprika <small>(sans viande : boulettes de soja)</small>	Omelette	 	Gratin de choux fleurs bio à <u>la volaille</u> <small>(sans viande : gratin de choux fleurs bio au chèvre)</small>	 Colin crème de persil
Purée de pommes de terre	 Epinards bio à la crème			 Riz bio créole
 Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé		Petit moulé nature	Gouda
 Fruit de saison	Gaufre liégeoise		 Compote de pommes bio	Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

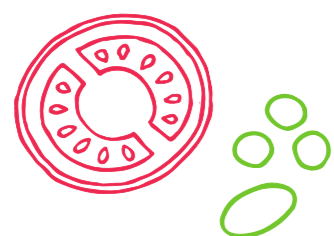


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 janvier 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de pâtes bio	Betteraves vinaigrette		Concombre bio bulgare	Chou blanc bio rémoulade
Bœuf bourguignon (sans viande : œufs sauce mornay)	Tartiflette aux lardons* (sans viande : tartiflette végétale)		Lentilles bio à la marocaine	Filet de poisson meunière
Carottes persillées			Semoule bio égrenée	Courgettes bio à l'italienne
Cantal AOC	/		Yaourt sucré bio	Fromage fondu Croc'lait
Compote pomme abricot	Fruit de saison bio		Ananas au sirop	Gâteau cake au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

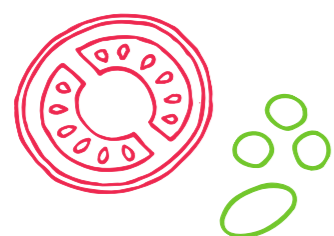


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024



CHANDELEUR




## LUNDI

 Carottes maïs bio  
vinaigrette

Sauté de poulet sauce  
estragon  
(sans viande : omelette sauce tomate)


Frites au four


Petit suisse aromatisé


 Fruit de saison bio

## MARDI

Pâté de campagne\*  
cornichon  
(sans viande : surimi mayonnaise)

 Boulettes de veau à la  
provençale  
(sans viande : boulettes de soja)


 Haricots verts persillés


 Chanteneige bio

Flan chocolat


## MERCREDI










## JEUDI

 Salade de choux fleurs bio

 Cassolette de poisson

 Pâtes tortis bio

 Saint Nectaire AOC


 Fruit de saison bio


## VENDREDI

Macédoine de légumes  
mayonnaise

Tarte au fromage

Salade verte

 Coulommiers bio

Crêpe chandeleur 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

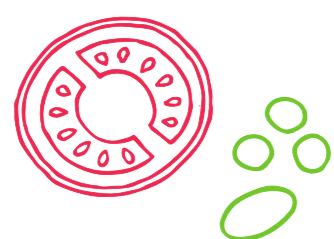


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Semaine du 5 au 9 février 2024



### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Salade Coleslaw bio

Salade verte

Endive aux noix

Sauté de veau aux petits  
oignons  
(sans viande : paupiette du pêcheur)

Cratin de gnocchis sauce  
tomate bio

Cassoulet\*  
(sans viande : cassoulet végétal)

Hoki sauce crustacés

Purée de brocolis



Blé parfumé

Vache qui rit bio

Cantal AOC

Yaourt sucré bio

Carré laitier bio

Fruit de saison bio

Compote pomme mirabelle



Beignet aux pommes

Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

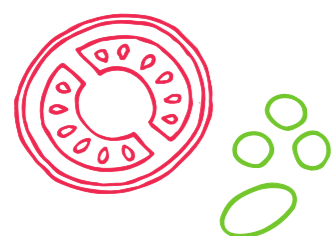


Pêche Responsable

















Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Semaine du 12 au 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé bio oriental 	Haricots verts ravigote 		Salade chinoise (carotte, chou blanc, soja) 	Salade mexicaine
<u>Œufs bio à la florentine</u> 	Bolognaise de bœuf (sans viande : raviolis aux légumes) 		Emincé de poulet à l'ananas (sans viande : pavé de poisson huile d'olive citron vert) 	Beignets de poisson citron
	Pâtes farfalles bio 		Riz bio valencienne 	Julienne de légumes
Camembert	Petit suisse aromatisé		Fromage fondu	Fourme d'Ambert AOP 
Salade de fruits	Fruit de saison bio 		Rocher coco chocolat	Compote de pommes bio 

 Agriculture Biologique Europe    
  Haute Valeur Environnementale (HVE)    
  Bœuf, volaille, porc français    
  Pêche Responsable    
  Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2