

Du 2 au 3 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Salade de mâche et Courgette bio 	Salade d'endive aux noix 
Plat protidique				Filet de saumon à la sauce oseille	Bouché à la reine aux fruits de mer
Sa garniture				Duo de haricots bio 	Riz Pilaf 
Produits laitiers au choix				Petit suisse aromatisé	Fromage individuel
Desserts au choix				Brownie	Mousse aux chocolats
gouters				Gâteaux individuels Compote Yaourt à boire	Baguette Fromage Fruits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 6 au 10 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé  Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette moutarde	Menu végétarien Salade verte  Salade d'endives	Macédoine mayonnaise 	Menu de l'équipe des Acacias Salade du chef (salade verte ,croutons, dés d'emmental Dés de mimolette)	Potage de poireaux et pommes de terre  
Plat protidique	Cordon bleu Poisson pané	Pâtes au potiron et carottes   mozzarella Lasagnes aux légumes	Raviolis aux fromages 	Moussaka Du chef	Paëlla de la mer Quenelle nature A la creme
Sa garniture	Carottes aux jus 		Salade verte 	Aubergine ,pomme de terre bœuf egréné,béchamel	Riz safrané 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature bio  Yaourt aromatisé bio	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes	Baguette Kiri Fruit	Fromage blanc au fruits rouge	Emmental Brie  BIO
Desserts au choix	Fruit 	Compote tous fruits allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Gâteau ananas framboise Acapulco Et son coulis de fruit rouge	clémentine	Galette des rois
gouters	Marbré moelleux au chocolat Lait nature Compote	Baguette Kiri Fruit	Baguette beurre Petit suisse aromatisé Jus de fruit	Cake du chef Yaourt à boire Compote	Pain au lait Lait chocolaté fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 13 au 17 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Crêpe au fromage	Emincé d'endives et oignons frits Salade de mâche et betteraves	Cake amarante cheddar	***Mission anti-gaspi*** Salade iceberg et croûtons Vinaigrette balsamique	Menu végétarien Soupe au potiron
Plat protidique	Poulet rôti LBR Boulettes de soja sauce charcutière	Saucisse de porc Filet de merlu sauce crème aux herbes	Poisson pané et quartier de citron	Tartiflette* Tartiflette a la dinde	Omelette sauce basquaise Steak vegetal au boulgours
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Purée de courgette Bio	Haricots verts		Légumes façon maillot
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature Fromage frais de campagnes	Tomme blanche Coulommiers	Yaourt aromatisé		Gouda Saint Paulin
Desserts au choix	Fruit	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	roulé vanille abricot et son coulis au fruits rouges	Fruits
gouters	Gaufre poudrée Yaourt nature Jus de fruit	Baguette Miel Lait Fruit	Céréales Lait compote	Pain perdu du chef Lait chocolaté Fruit	Baguette fromage Compote



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 20 au 24 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cervelas* *Pâté de mousse de canard Et cornichon	Velouté de cresson aux lardons grillés	coleslaw  	Menu végétarien Soupe aux butternut	nouvelle an chinois Salade chinoise Soja , (ananas ,soja, crevette)
Plat protidique	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Dès de poisson aux épices douces	merguez Crispidor à l'emmental  	Pavé de hoki sauce basilic	Clafouti d'hivers Quiche aux légumes	Riz cantonnais Complet 
Sa garniture	Duo de chou braisés	Frites	Boulgour 		Riz,œuf ,petit pois,crevette
Produits laitiers au choix	Carré  Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin Fraidou	Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature	Edam 
Desserts	Fruit au choix 	Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)	Liégeois chocolat	Fruit au choix 	Cake coco
gouters	Gâteau vanille du chef Lait chocolaté Compote	Moelleux aux citron Lait fraise Compote	Pain de mie Confiture Fromage blanc Jus de fruit	Pain d'épice Petit suisse nature Jus de fruit	Baguette Beurre Yaourt a boire fruit



Du 27 au 31 Janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Vinaigrette moutarde Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette Salade d endive bio	Menu végétarien Salade de mâche façon mimosa Pomelo et sucre	Pizza tomate et fromage	***Les pas pareille*** Carottes râpées  et maïs ou olives noires Vinaigrette moutarde	Soupe aux légumes 
Plat protidique	Omelette aux herbes bio Sauté de bœuf sauce forestière (champignons)	Pâtes cavatappi aux trois fromages	Steak haché de bœuf	Jambon blanc* Croque-monsieur au thon	Filet de poisson meunière Sauté de dinde sauce aux olives
Sa garniture	Boulgour 		Haricot vert bio 	Pomme rissolé	Petits pois au jus 
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire Cantal AOP		Fromage blanc nature 	Cantadou ail et fines herbes Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature 
Desserts au choix	Compote de poires  bio	Flan a la vanille et son boudoir	Fruit 	Gâteau sucré au potiron 	Fruit au choix 
gouters	Baguette Beurre Fromage blanc aromatisé Jus de fruit	Cake au chocolat du chef lait nature fruit	Pain au lait Confiture Yaourt à boire Compote	Baguette Pate à tartiner Jus de fruit	Baguette Emmental compote



Du 3 AU 7 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Menu végétarien Carotte râpée  radis	Potage 	Feuilleté au fromage	***La chandeleur*** Salade verte  Chou rouge Vinaigrette moutarde	Salade croquante de pommes et oranges Betterave bio  
Plat protidique	Quenelle nature Riz 	cordon bleu saucisse de Toulouse 	Blanquette de veau à la crème	Boulette de mouton sauce forestière Rôti de bœuf sauce forestière	Brandade Hachis aux petits légumes 
Sa garniture	Riz au petits légumes 	Purée de courgette 	Carottes  au petits oignons	Tortis	
Produits laitiers au choix	Mimolette Montboissier	Coulommiers Camembert 	Emmental	Fraidou Six de Savoie	Fromage blanc  et coulis de mangue
Desserts au choix	Crème dessert a la vanille	Fruits 	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Crêpe nature Ou sucrée	Fruits 
gouters	Baguette Barre de chocolat Yaourt aromatisé fruit	Céréales Lait nature Compote	Baguette Confiture Petit suisse Jus de fruit	Baguette Miel Lait chocolaté Fruit	Cake du chef Yaourt nature Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 10 au 14 Février

vive les vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé sarrasin orge millet raisin	Menu végétarien Salade de betterave  Cœur de palmier	Salade verte et maïs aux herbes Vinaigrette au cerfeuil 	***Une montagne de saveurs*** Soupe montagnarde 	Carottes râpées 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce piquante	Quinoa à la mexicaine 	Omelette  sauce basquaise	Rôti de porc sauce fromage à tartiflette* (roti de dinde)	Poisson pané
Sa garniture	Jardinière de légumes		Pommes de terre vapeur 	Petits pois mijotés 	Tagliatelle
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Petit fromage frais aux fruits	Buche de chèvre	Tomme blanche AOC	Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Fruits 	Fruits	Salade de fruit Du chef	Purée de pomme et myrtille 	Flan à la vanille
gouters	Baguette Fromage Jus de fruit	Cake chocolat Lait nature Compote	Baguette Confiture Petit suisse aromatisé Jus de fruit	Muffin vanille Yaourt à boire fruit	Croissant Lait chocolaté Compote



Du 17 au 21 Février Vive les vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre	Soupe du jour 	Menu végétarien Salade de céleri  rave aux pommes	***Les pas pareilles*** Salade de mâche et betteraves rouges  Vinaigrette moutarde	Pâté breton* *Pâté de mousse de canard Et cornichon
Plat protidique	Boeuf facon bourguignon	Cuisse de poulet LBR	Raclette végétarienne	Flan patate douce pommes de terre et mozzarella  	Pavé de colin sauce tomate
Sa garniture	Duo Carottes 	Frites 	Salade verte 		Purée de pomme terre 
Produits laitiers au choix	Camembert 	Fromage frais de campagne	Petit cotentin	Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	compote	Fruits 	Ile flottante	Doughnut	Brochette de fruits au chocolat chaud
gouters	Gâteau au chocolat du chef Lait nature Fruit	Baguette fromage Compote	Baguette Barre de chocolat Jus de fruit	Chausson aux pommes Lait nature Fruit	Madeleine Yaourt a boire fruit



Du 24 au 28 Février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endive au bleu  Emincé De mâches et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive citron 	Menu de la chandeleur Salade verte 	Menu végétarien Potage de légumes 	Menu de l'équipe Herriot Brick de fromage sur son lit de salade 	Taboulé  Salade de penne au pesto vert
Plat protidique	Filet de hoki sauce potiron crémée Sauté de veau sauce marengo	Galette garni Du chef	Crispidor	Emincé de volaille à la noix de coco	Sauté de thon sauce armoricaine Omelette 
Sa garniture	Brocolis persillés 		Epinards en branches à la béchamel 	Riz sauvage	Carottes bâtonnet sauce crème ciboulette 
Produits laitiers au choix	Gouda Emmental 	Crêpes au sirop d'érable	Petit fromage frais	Mousse au chocolat au lait	Carré Pont l'Evêque
Desserts au choix	Gaufre sucre	Clémentine	Fruits 	clémentine	Fruits 
gouters	brioche Lait nature Fruit	Pain au lait Fromage blanc Compote	Baguette Pate a tartiner Jus de fruit	Pain au chocolat Lait nature compote	Cake a canelle Du chef Petit filou Jus de fruit





Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef