



Menu

Du 03 au 7 mars 2025



lundi 3 mars 2025 **mardi 4 mars 2025** **mercredi 5 mars 2025** **jeudi 6 mars 2025** **vendredi 7 mars 2025**

	LE JOUR DU	LE JOUR DU		
Colin meunière Frais et citron	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Salade iceberg et croûtons Salade de mâche et croûtons vinaigrette échalote*	Pizza au fromage	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Carottes râpées BIO vinaigrette persil* Céleri râpé mayonnaise BIO*	Œufs durs BIO et locale mayonnaise Pavé de merlu sauce bouillabaisse* (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)
	Printanière de légumes* (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Riz façon jambalaya* (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Paupiette de veau sauce charcutière* OU Omelette BIO Brocolis béchamel* et Quinoa BIO	
Carré Bûchette mi-chèvre	Yaourt au sucre de cannes BIO Yaourt vanille BIO	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt nature BIO et sucre équitable	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Fruits de saison
		Dessert lacté au chocolat Flan nappé caramel	Éclair chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature BIO et sucre équitable Jus de pomme	Moelleux au citron Lait issu du commerce équitable Compote pomme fraise	Baguette viennoise (boulangier) et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Pomme BIO	Pain de mie Camembert Fruits	Baguette et tablette chocolat au lait et noisette BIO et équitable Lait issu du commerce équitable Fruit



Production locale

Produits BIO

Recette du chef*





Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
LE JOUR DU 		LE JOUR DU 		
Curry de pois chiche * et riz BIO*	Boulettes de bœuf BIO sauce estragon* OU Boulette de soja sauce tomate*	Potage cultivateur*	 <p>Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt , mayonnaise, menthe, échalote)</p>  	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Céleri râpé BIO mayonnaise*</p> <p>Salade iceberg et radis rondelles</p>
	Carottes rondelles à l'ail* BIO et locale	Cappelletti à la tomate Sauce tomate tomate provençale BIO*	<p>Filet de lieu noir frais sauce orientale*</p> 	<p>Rôti de veau sauce marengo* OU Quenelle sauce marengo *</p>
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Brie BIO Carré BIO	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Cantal	 <p>Fromage blanc miel citron</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé vanille BIO</p>
Compote de pomme BIO Compote pomme abricot BIO	Fruits de saison BIO	Fruits de saison 	<p><u>Dessert uniquement pour les élémentaires :</u> Dattes sèches</p>	Moëlleux aux pêches*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 <p>Petit pain au lait Lait issu du commerce équitable Fruit</p>	<p>Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane</p>	<p>Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Banane</p>	<p>Pain de mie Petit moulé nature Jus de raisin</p>	 <p>Baguette et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Fruit</p>
 Production locale	 Produits BIO	 Recette du chef*	 N Nouvelles recettes	 Produit issu du commerce équitable

lundi 17 mars 2025

mardi 18 mars 2025

mercredi 19 mars 2025

jeudi 20 mars 2025

vendredi 21 mars 2025

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

Entrée uniquement pour les
élémentaires :
Potage paysan BIO*
(carotte, poireau, courgette)


Sauté de bœuf sauce champignon,
piment doux, tomate *
OU
Croq veggi fromage sauce fraîcheur

Mélange de légumes et haricots
plats*
(brocolis, carottes jaunes et oranges,
haricots plats)
et
Pommes vapeurs

Tomme BIO
Carré BIO

Fruits de saison BIO

GOUTER

 Gaufre au sucre
Lait issu du commerce équitable
Compote pomme banane

Gratin campagnard*
(pomme de terre, lentilles, curry,
crème)

Petit moulé ail et fines herbes

Liégeois vanille
Liégeois au chocolat

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette
Yaourt nature BIO et sucre
Fruit

Tarte au fromage *

Pavé de colin napolitain
(tomate, chapelure, huile d'olive,
champignon, poivron)

Printanière de légumes BIO*
(pommes de terre, haricots verts,
petits pois, carottes)

Beignet Framboise

GOUTER

Baguette et confiture fruits rouge
Fromage frais nature et sucre
Jus de pomme

Salade de coquillettes BIO*
au thon
Taboulé BIO*


Omelette nature BIO

Epinards béchamel*
et
Pommes vapeurs*

Fromage uniquement pour les
élémentaires :
Cantal AOC
Mimolette


Fruits de saison

GOUTER

 Pain au chocolat
Lait issu du commerce équitable
Fruit

Entrée uniquement pour les
élémentaires :
Carottes râpées BIO,*
vinaigrette agrumes
Céleri râpé BIO mayonnaise*

Limande meunière et citron

 Gnocchetti sardi BIO et locale*
et sauce tomate provençale BIO

Fromage blanc nature BIO et sucre

Tarte aux pommes
Tarte aux poires

GOUTER

Pain de mie
Petit moulé nature
Fruit

 Production locale

Produits BIO

Recette du chef*

 Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

lundi 24 mars 2025

mardi 25 mars 2025


mercredi 26 mars 2025

jeudi 27 mars 2025

vendredi 28 mars 2025


LE JOUR DU 

LE JOUR DU 


Friand au fromage	Potage potiron*	Emincé de volaille BIO sauce normande* (champignon, carotte, crème) OU Pané mozzarella sauce échalote*	Sauté de porc sauce franchard* (champignons, ail, estragon, persil, citron, ciboulette, carotte, navet, poireau) OU Boulette de soja sauce tomate*	Entrée uniquement pour les élémentaires : Betteraves BIO en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne* Macédoine mayonnaise
 Gnocchetti BIO local et égréné végé base tomate BIO*	Cubes de colin pané et citron			Tortellonis pomodoro mozzarella BIO à la tomate*
	Haricots beurre et Blé BIO	Riz camarguais IGP et Petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	 Carottes rondelles à l'ail BIO et locale Semoule BIO	
 <u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt nature BIO et sucre équitable	Fruit de saison BIO	Tomme BIO	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse BIO nature et sucre	 Yaourt sur lit de fruits (laiterie des bas vignons)
Compote pomme banane BIO Compote de pomme BIO		Crème dessert vanille	Paris Brest	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruits	Pain de mie Fromage frais au sel de Guérande Jus de raisin	 Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Gâteau au yaourt* Fromage frais nature et sucre Banane	 Baguette et barre chocolat Lait issu du commerce équitable Fruit

 Production locale

 Produits BIO

 Recette du chef*

 Nouvelles recettes

 Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



Menu
















Du 31 au 04 Avril 2025




lundi 31 mars 2025 **mardi 1 avril 2025** **mercredi 2 avril 2025** **jeudi 3 avril 2025** **vendredi 4 avril 2025**


LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Entrée uniquement pour les élémentaires : Taboulé	Poulet rôti OU Pané de blé	Radis et beurre	Entrée uniquement pour les élémentaires : Potage 3 légumes lentilles*
Chili égrené BIO et riz BIO* (égrené végétal bio, poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs)	Petits pois au jus	Steak haché BIO Croq véggi tomate	Pizza au fromage OU Salade verte chiffonnade Vinaigrette nature*
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé	Saint nectaire Tomme blanche	Frites sauce piccalilli*	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre
Crème dessert caramel	Fruits de saison BIO	Dessert lacté au chocolat	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Palets bretons Fromage frais aux fruits Banane	Baguette et tablette de chocolat au lait et noisette BIO et équitable Yaourt nature BIO et sucre équitable Jus de pomme	Baguette et confiture d'abricot Lait issu du commerce équitable Fruit
Production locale	Produits BIO	Recette du chef*	Nouvelles recettes
			Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)


lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
		LE JOUR DU 		LE JOUR DU 
Sauté de bœuf sauce estragon* OU Boulette de soja sauce fraîcheur*	Pavé de colin napolitain	Crêpe au fromage	Rillette de thon  	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Salade coleslaw BIO
 Carottes saveur jardin BIO et locale* et Gnocchetti sardi BIO et locale*	Gratin dauphinois BIO*	Semoule BIO et égrené végétal à la marocaine* (tomate, oignon, cumin, ail, raisin et abricot secs, cardamome)	Sauté de veau sauce miel* OU Croq veggio tomate sauce enrobante à l'ail*   Pommes sautées 	Risoni lentilles curry* (pépinette, oignons, tomate, curry, champignons, lentilles, coriande, ail, crème)*
Mimolette Emmental	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Fromage frais aux fruits	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Brie Bûchette mi-chèvre
Fruits de saison BIO	Tarte pommes rhubarbe Tarte grillées aux pommes	Fruits de saison	 Moelleux nutolade * (gâteau à la pâte à tartiner noisettes) et petit chocolat de Pâques	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Baguette et confiture de fraise Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit	 Croissant Lait issu du commerce équitable Fruit	 Moelleux au citron Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable Banane	 Pain de mie Fromage fondu Jus de pomme

 Production locale

 Produits BIO

 Recette du chef*

 Nouvelles recettes

 Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



lundi 14 avril 2025

mardi 15 avril 2025

mercredi 16 avril 2025

jeudi 17 avril 2025

vendredi 18 avril 2025

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

Beignet de chou fleur	Taboulé BIO		Salade verte BIO et maïs BIO, vinaigrette nature	
Dahl de lentilles corail BIO (carottes, oignons, lait de coco, curry)* et riz	Colin à la crème, tomate, oignon, citron vert, ail* Epinards BIO et pommes de terre béchamel BIO*	Penne bolognaise BIO* OU Lasagne chèvre épinards	Crozets sauce fromagère*	Parmentier de poisson polenta carotte*
<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt aromatisé	Fruits de saison	Edam BIO	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Fromage frais aux fruits BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Fruits de saison		Flan nappé au caramel	Moelleux myrtille*	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature BIO et sucre issu du commerce équitable Fruit	Fourrandise à la fraise Lait issu du commerce équitable Banane	Pain de mie et beurre Fromage frais nature Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait et équitable BIO équitable Lait issu du commerce équitable Fruit	Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Fruit

Production locale








Produits BIO

Recette du chef*

Nouvelles recettes

Produit issu du commerce équitable

lundi 21 avril 2025 mardi 22 avril 2025 mercredi 23 avril 2025 jeudi 24 avril 2025 vendredi 25 avril 2025


				LE JOUR DU 			
	 Œufs durs BIO et locale mayonnaise		Boulettes d'agneau sauce curry* OU Bouchée de blé sauce curry*		Concombre BIO vinaigrette persil*		
	Sauté de bœuf sauce tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs * OU Pané de blé sauce fraîcheur					Aiguillette de colin et citron	
	Brocolis saveur jardin* (ciboulette, échalote, tomate)		Courgettes et riz*			 Carottes rondelles BIO et locale à l'ail	
	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Mimolette		Fromage blanc nature et sucre		<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Fromage frais aux fruits	 Yaourt nature local et sucre "Ferme des 4 vents"	
	Fruits de saison BIO		Compote pomme fraise cassis BIO		Fruits de saison	 Crêpe sucrée BIO et locale	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	
	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Banane		Pain de mie Fromage fondu Fruit		Baguette et miel Yaourt aromatisé Jus de pomme	 Croissant Lait issu du commerce équitable Compote pomme abricot	

 Production locale

Produits BIO

Recette du chef*

 Nouvelles recettes

 Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)



Menu

Du 28 Avril au 2 Mai 2025



lundi 28 avril 2025

mardi 29 avril 2025

mercredi 30 avril 2025

jeudi 1 mai 2025

vendredi 2 mai 2025

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Crêpe au fromage	Calamars à la romaine (+citron) OU Croq veggi tomate	Carottes râpées BIO assaisonnées*		Entrée uniquement pour les élémentaires: Salade de mâche et croûtons Salade verte et maïs Vinaigrette agrumes*
Couscous végétarien BIO		Sauté de bœuf BIO aux olives* OU Pavé du fromager		
Laitage uniquement pour les élémentaires : Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Comté AOP	Fromage uniquement pour les élémentaires : Brie BIO		Yaourt nature BIO et sucre
Compote pomme banane BIO Compote de pomme BIO	Fruits de saison	Mousse au chocolat		Doughnut
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Palets bretons Fromage frais aux fruits Banane	Baguette et tablette de chocolat au lait et noisette BIO équitable Lait issu du commerce équitable Fruit		Pain de mie Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits



Production locale

Produits BIO

Recette du chef*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

100% des viandes sont labellisées Label Rouge

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)