

Région ultra périphérique
Viande Origine France
Agriculture Biologique



Eco responsable
Local
Pêche Responsable



Spécialité du chef
Légumerie (Bio et local)
AOP



Appellation d'origine contrôlée
Label Rouge
Race à Viande



L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaire aux enfants.

Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.

ATTENTION: les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Péricolaire

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01	Lundi 12/01	Mardi 13/01	Jeudi 15/01	Vendredi 16/01
<p>Céleri à la remoulade BIO local</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p> <p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Gélifié à la vanille</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson et salade verte</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou rouge BIO Sauce enrobante</p> <p>Rôti de bœuf LR et jus</p> <p>Croq' veggie fromage</p> <p>Gratin de potiron Bio</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Galette à la frangipane</p>	<p>Potage légumes</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Piperade et coquillettes</p> <p>Petit moult nature</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de mâche Vinaigrette nature</p> <p>Médailon de merlu sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)</p> <p>Lentilles Bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Salade de boulgour BIO à l'orientale</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)</p> <p>Carottes BIO à l'ail</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette miel</p> <p>Croquets aux lardons</p> <p>Croquets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Moëlleux aux myrtilles</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf Sauce hongroise</p> <p>Galette basquaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit BIO</p>
Lundi 19/01	Mardi 20/01	Jeudi 22/01	Vendredi 23/01	Lundi 26/01	Mardi 27/01	Jeudi 29/01	Vendredi 30/01
<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Pavé de colin napolitain</p> <p>Semoule BIO aux petits légumes et bouillon de légumes</p> <p>Aimontal Fermier</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Salade frisée et maïs vinaigrette</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</p> <p>Yaourt aromatisé à la banane</p> <p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Carottes râpées Bio Vinaigrette agrumes</p> <p>Sauté de veau local au jus</p> <p>Escalope de blé</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Moëlleux nuttollade</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pomme de terre vapeur BIO à l'ail</p> <p>Fromage frais nature sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf local Sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)</p> <p>Emincé de pois sauce franchard</p> <p>Pommes rissolées BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Coupe purée pomme cassis BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO local à l'échalote</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Blé à l'andalouse</p> <p>Blé à l'andalouse</p> <p>Saint Neictaire</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote</p> <p>Emincé de volaille BIO</p> <p>Penne et petits pois à la crème</p> <p>Pennet et fromage râpé</p> <p>Croûte noire</p> <p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Filet de limande meunière</p> <p>Carottes BIO à la ciboulette</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Cake à la vanille</p>



L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaires aux enfants.

Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.

ATTENTION: les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.

Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Péricolaire

Lundi 02/02	Mardi 03/02	HAUTS-DE-FRANCE Jeudi 05/02	Vendredi 06/02
Salade de mâche et maïs Vinaigrette	 Macédoine mayonnaise	 Potage ardenais	 Carottes râpées BIO local
	 Médaillon de merlu sauce hongroise	 Carbonnade flammande	<div>LE JOUR DU </div>
Omelette au fromage		 Médaillon de cabillaud Sauce crème	Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz et hanout)
Epinards Bio à la béchamel 	Riz IGP	 Pommes vapeur BIO local 	
Petit moulté	 Cantal 	 DUO Mimolette (70%) et Maroilles (30%) 	Gouda BIO 
Crêpe moelleuse et pâte à tartiner	 Fruit ECORESponsable 	 Tarte au sucre 	 Crème à la vanille locale