









Menus de la Semaine du 01 au 05 Janvier 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>betterave à l'échalote </p> <p>colin sauce citron</p> <p>Haricots verts </p> <p>fromage ou laitage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>fromage ou laitage</p> <p>compote</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>aiguillette sauce diable (Moutarde, échalote, oignon, ail, farine de riz, jus de veau)</p> <p>coquillettes sauce tomate</p> <p>fromage ou laitage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Lentille vinaigrette</p> <p>nuggets de blé </p> <p>Carottes persillées </p> <p>fromage ou laitage</p> <p>Éclair chocolat </p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Haricots verts vinaigrette à l'échalote 	Salade de blé aux légumes	Partage de la galette 	Salade iceberg 
colin Alaska pane riz soufflé	Chili sin carne  (riz, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf)	<i>saute de dinde SAUCE AUX HERBES</i>	Soupe de lentilles corail et betteraves 	Parmentier de colin d'Alaska blanc à la carotte
Semoule 		Jardinière de légumes	rôti de porc	
Fromage blanc et sucre	fromage frais cantafrais	Camembert	Coquillettes Bio 	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison 	Fromage frais Saint morêt	Fruit de saison
			Galette des rois 	













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Janvier 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carotte râpé 	Betteraves vinaigrette 	Soupe de légumes	Les USA/ Breakdance	Salade de coquillettes au pesto rouge
cordon bleu	Tajine marocain pois chiche légumes semoule <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i> 	colin Alaska coco citron vert	Salade verte  vinaigrette	tarte3 fromage emmental Mozzarella fromage fromage italien
Haricot beurre a lail		blé tendre	saucisse de Strasbourg ketchup	salade verte 
edam	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Pommes de terre quartier avec peau (50%)	fromage suisse
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 	compote de fruits 	Fromage frais petit cotentin	Fruit de saison 
			Smoothie pomme, cranberry, yaourt  	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Janvier 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>colin Alaska pane riz soufflé </p> <p>Riz </p> <p>Coulommiers</p> <p>fromage blanc </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Coquillettes, butternut ricotta et thym </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Le haricot blanc </p> <p>Soupe de légumes variés</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>haricot vert</p> <p>Petit fromage blanc</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et chocolat </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>

Fruit de saison













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 janvier au 02 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Vive les crêpes	
Soupe de légumes	Carottes râpées 	Salade verte mais 	Brocolis aux amandes	Pâté de campagne et cornichons
Sauté de dinde sauce colombo <i>(carottes, farine de riz, épice colombo, bouillon de volaille, pulpe de tomate)</i>	 Dahl de lentilles corail et riz <i>(Lait de coco, crème liquide, curry, bouillon de légumes)</i>	quiche lorraine	Colin d'Alaska pané riz soufflé 	aiguillettes de poulet
Haricots verts persillé 	Yaourt aromatisé	fromage frais demi sel	Blé sauce tomate	petit pois carottes
Fromage fondu croc'lait 		Purée de pommes 	Gouda	Petit fromage frais sucré
dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison 		Crêpe sucrée	Fruit de saison 












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Tartine œuf ciboulette	Crêpe fromage	Salade verte 	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise)
Sauté de porc sauce paprika persil	gratin de chou fleur, pdt béchamel emmental 	colin Alaska pané riz soufflé 	quiche lorraine	Rôti de dinde sauce estragon (Estragon, crème liquide, farine de riz)
Carottes au jus	Tomme blanche	Purée de pdt brocolie	petit fromage blanc fruits	Fusilli 
Yaourt nature sucré 	Dessert lacté gélifié au chocolat	fromage frais demi sel	Compote de fruits 	Fromage frais petit cotentin
Fruit de saison 		Fruit de saison 		Smoothie ananas fruit de la passion 
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 18 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 La saint valentin		
Soupe de légumes Tajine marocain pois chiches et semoule  <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiche, olives vertes, épices couscous et semoule)</i> Fromage fondu carré Compote de poires allégée en sucre 	Betterave a léchal  cordon bleu Ratatouille yaourt bio et sucre  Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette  aiguillette de poulet et ketchup   haricots persillé  camembert mousse chocolat au lait	Salade verte  parmentier de colin purée de carottes  Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Céleri rémoulade  Sauté de porc sauce au thym Purée de pois cassés Coulommiers Île flottante













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de poireaux</p> <p>Colin d'Alaska sauce coco citron vert  (Lait de coco, noix de coco râpé, crème liquide, jus de citron vert, farine de riz, curcuma)</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Meli melo salade verte</p> <p>saucisse de chipolata</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>cantafrais</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>steak haché</p> <p>Pennes Bio semi-complète </p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Cake aux olives </p> <p>rôti de dinde</p> <p>Purée de pdt brocoli</p> <p>fromage petit Cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette ciboulette</p> <p>Chili sin carne  (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)</p> <p>yaourt nature bio </p> <p>Smoothie poire miel </p>












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 29 Février 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Chou rouge râpé vinaigrette</i> </p> <p>couscous végétal</p> <p><i>semoule</i> </p> <p>Edam</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><i>Carottes au jus</i> </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>betterave</i> </p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p> <i>Salade verte vinaigrette moutarde</i></p> <p><i>Pennes lentilles et haricots végétaux</i>   Et emmental râpé </p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p>Fruit de saison</p>	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

