



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	Rillettes de sardines		Salade Coleslaw	Endives vinaigrette
Sauté de veau LR sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Lasagne bolognaise		Nuggets de blé	Rôti de porc LR au jus
Bouchée de blé	Lasagne au saumon			Omelette nature BIO
petits pois	Salade Verte		Mélange de légumes et haricots plat	pommes rissolées
Pointe de Brie	Gouda BIO		Petit moulé nature	Fromage Blanc nature
fruits de saison BIO	Coupelle de Compote de pomme		Galette des Rois	Banane RUP



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouvelauté



AOP/IGP



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



HVE Haute valeur environnementale



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 13 au 19 Janvier 2025

Menu 100% circuit court

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)		Potage au potiron	Laitue bio et noix
Filet de hoki sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)	Emincé de volaille BIO sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) Œuf dur sauce tomate		Penne à l'andalousse (poivron, courgettes, champignons, maïs, petits pois, épice paëlla) fromage rapé	Rôti de bœuf BIO et ketchup Filet de merlu huile d'olive citron
Riz créole	Chou fleur persillés			Emincé de poireaux béchamel et pomme de terre
Cantal	Fromage frais aux fruits		Fraidou	Saint Nectaire
Coupelle Compote de pomme pêche	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)		Fruits de saison BIO	Crème onctueuse vanille



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race

Confectionné à la cuisine centrale

Nouveauté

















AOP/IGP

Plat Végétarien

Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire & Centre de loisirs Semaine du 20 au 25 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées BIO  vinaigrette nature	Saucisson à l'ail et cornichons		Potage de légumes BIO  	Crêpe au fromage
Couscous au boulettes de bœuf (DURABLE)	 Poisson du marché		 Chicken Wings LR	 Sauté de bœuf LR sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)
Sauce façon Couscous			Œufs BIO brouillés 	 Filet de cabillaud sauce rougail
Semoule et légumes couscous (carottes courgette céleri navet pois chiches poivron)	 Epinards et pommes de terre béchamel BIO		Carottes persillées 	Haricots beurre
Brie	 Yaourt aromatisé BIO 		Edam	Fromage fondu Président
 Crème dessert chocolat BIO local 	 Fruits de saison BIO		Cake au citron 	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race

Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté

AOP/IGP



Plat Végétarien

Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

HVE Haute valeur environnementale



Menus Scolaire & Centre de loisirs Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Potage Saint Germain	Œufs BIO mayonnaise		Chou chinois vinaigrette caramel	Salade verte et croûtons
Croq veggie à la tomate	Moules sauce crème		Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), et œufs brouillés	Saucisse de Toulouse locale *Francfort de volaille Omelette nature
Purée de céleri	Pommes campagnarde		Riz IGP	Gratin creçy
Saint Paulin	Petit suisse BIO nature et sucre		Fromage blanc et coulis de mange	Coulommiers
Fruits de saison	Fruits de saison BIO		Nougat chinois	Gâteau USA (cannelle, vanille)



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



AOP/IGP



Plat Végétarien

Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

HVE Haute valeur environnementale