

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

04/11/24

MARDI Menu Végétarien

05/11/24

MERCREDI

06/11/24

au 08/11/2024

JEUDI

07/11/24

VENDREDI

08/11/24

Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette	Coleslaw Céleri rémoulade	Pizza royale	Salade verte et croûtons Pomelos + sucre	Betteraves Bio vinaigrette Macédoine mayonnaise
Jambon SP: Jambon de poulet	Riz Bio cantonais végétarien	Sauté de bœuf aux oignons	Couscous au poulet	Poisson meunière et citron
Coquillettes Bio	Petit suisse fruité Bio Petit suisse Bio et sucre	Haricots verts Bio persillés	Saint Nectaire AOP et mimolette	Pommes de terre au four
Coulommiers Carré de l'est	Assortiment de tartes	Petit moulé	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Brie Camembert Bio
Plateau de fruits Bio	JUS DE POMME MIEL PAIN	Fruit de saison	LAIT CHOCOLAT FRUIT GATEAU	Plateau de fruits HVE
BOISSON EMMENTAL PAIN	JUS DE POMME MIEL PAIN	BOISSON YAOURT + SUCRE GÂTEAU	LAIT CHOCOLAT FRUIT GATEAU	JUS MULTIFRUITES BEURRE PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 11/11/24	MARDI 12/11/24 <i>Vegan Vegetarien</i>	MERCREDI 13/11/24	JEUDI 14/11/24	VENDREDI 15/11/24
	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Soupe Harira <small>(Carottes, navets, tomates, courgettes céleri, épices)</small>	Pâté de campagne et cornichon Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons Courgettes vinaigrette acidulée
	Croc tomate	Filet de lieu sauce citron	Sauté de veau	Émincé de dinde BBC jus à l'estragon
	Pennes Bio	Petit pois fins	Purée de pommes de terre	Chou-fleur et pommes de terre à la crème
	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	Vache Picon	Chanteneige Bio Carré frais Bio	Camembert Tomme blanche
	Plateau de fruits HVE	Fruit de saison Bio	Assortiment de compotes	Donuts
	BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF	JUS DE FRUIT BARRE CHOCOLAT PAIN	BOISSON YAOURT NATURE + SUCRE GÂTEAU	LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	



LUNDI 18/11/24
Menu Végétarien

MARDI 19/11/24

18/11/2024 au 22/11/2024
MERCREDI 20/11/24

JEUDI 21/11/24

VENDREDI 22/11/24

Potage Bio poireaux pommes de terre	Céleri rémoulade Carottes râpées au cumin	Chou blanc mayonnaise	Rillettes de thon à la tomate Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons Radis beurre
Gnocchi au fromage	Chipolata SP : Saucisse de volaille	Filet de cabillaud à la provençale	Sauté de poulet tandoori	Goulasch à la hongroise
Carottes et lentilles	Ratatouille et blé Bio	Riz basmati	Poêlée campagnarde	
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Fourme d'Ambert AOP et Saint Paulin	Mimolette	Brie Bûche du Pilat	Gouda Bio Edam Bio
Plateau de fruits Bio	Ananas au sirop Pêche au sirop	Crème brûlée	Plateau de fruits HVE	Purée de pomme Bio Purée pomme fraise Bio
LAIT NATURE NUTELLA PAIN	BOISSON FROMAGE BLANC SUCRÉ GÂTEAU	BOISSON CONFITURE DE FRAISE BRIOCHE	LAIT CHOCOLAT FRUIT GÂTEAU	JUS D'ORANGE MIEL PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 25/11/24	MARDI 26/11/24 <i>Mama Vegetarien</i>	MERCREDI 27/11/24	JEUDI 28/11/24	VENDREDI 29/11/24
Céleri vinaigrette Endives au miel	Salade de blé Salade de pâtes	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge aux pommes vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon Rosette et cornichon
Sauté de dinde au curry	Omelette au fromage	Hamburger	Rôti de veau sauce Andalouse	Saumon sauce oseille
Courgettes Bio persillées	Épinards Bio à la crème	Frites	Haricots verts très-fins HVE	Tagliatelle
Petit suisse Bio + sucre Petit suisse fruité Bio	Saint Nectaire AOP Emmental	Carré de l'Est	Babybel Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc crème de marron Fromage blanc et confiture
Flan pâtissier	Plateau de fruits Bio	Compote de pommes	Mousse au chocolat Plateau de fruits	Plateau de fruits HVE
BOISSON MIEL PAIN	JUS MULTIFRUITES FROMAGE PAIN	BOISSON PAIN AU CHOCOLAT	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU	BOISSON YAOURT NATURE CROISSANT

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	

LE MENU DE LA SEMAINE



Menu Vegetarien

LUNDI

02/12/24



MARDI

03/12/24

02/12/2024

au

06/12/2024

MERCREDI

04/12/24

JEUDI

05/12/24

VENDREDI

06/12/24

Friand au fromage	Potage	Salade verte Bio	Betteraves mimosa vinaigrette Haricots verts mimosa vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette Céleri rémoulade
Rôti de bœuf à l'échalote	Émincé de dinde sauce aigre douce	Raclette Jambon S/p: Jambon de poulet	Filet de hoki sauce verte	Croq fromage
Brocolis Bio	Julienne de légumes Bio	****	Coquillettes Bio	Courgettes Bio
Fromage blanc au miel Fromage blanc et sucre	Brie Carré de l'Est	****	Munster AOP Camembert	Samos Vache Picon
Plateau de fruits HVE	Beignet fourré choco noisette	Compote pomme poire	Plateau de fruits Bio	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
LAIT NATURE COMPOTE GÂTEAU	JUS MULTIFRUIT BARRE DE CHOCOLAT PAIN	BOISSON YAOURT NATURE + SUCRE CROISSANT	BOISSON CONFITURE PAIN AU LAIT	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Region Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		S/p: Sans porc

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI Menu *Vegetarien*
09/12/24

MARDI
10/12/24

au
MERCREDI
11/12/24

JEUDI
12/12/24

VENDREDI
13/12/24

<p>Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette</p>	<p>Coleslaw Céleri CE2 à la crème</p>	<p>Salade Ésaü</p>	<p>Macédoine mayonnaise Salade de cœur de palmier</p>	<p>Chou chinois vinaigrette au miel Radis rondelles à la crème</p>
<p>Tajine de pois chiche et semoule Bio</p>	<p>Filet de lieu sauce citron</p>	<p>Sauté de boeuf sauce américaine</p>	<p>Rôti de veau au paprika</p>	<p>Carbonara de jambon de dinde</p>
<p>Petits pois extra-fins aux oignons</p>	<p>Haricots beurres fins HVE</p>	<p>Poêlée de légumes et riz IGP</p>	<p>Pennes Bio</p>	
<p>Bûche mélange Carré frais</p>	<p>Fromage blanc aromatisé Fromage blanc et sucre</p>	<p>Suisse fruité Bio</p>	<p>Coulommiers Tomme blanche</p>	<p>Edam Mimolette</p>
<p>Plateau de fruits Bio</p>	<p>Assortiment de tartes</p>	<p>Salade de fruits</p>	<p>Plateau de fruits HVE</p>	<p>Gélibié vanille Gélibié chocolat</p>
<p>BOISSON COMPOTE POMME BANANE GÂTEAU</p>	<p>LAIT CHOCOLAT CONFITURE DE FRAISE PAIN</p>	<p>BOISSON YAOURT NATURE BRIOCHE</p>	<p>JUS MULTIFRUITES BATON CHOCOLAT PAIN</p>	<p>BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU</p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapariphrérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

16/12/24

MARDI

17/12/24

MERCREDI

18/12/24

JEUDI

19/12/24

VENDREDI Menu Végétarien

20/12/24

Coleslaw Salade Waldorf	Iceberg vinaigrette	Radis beurre		Velouté de potiron
Pâtes au saumon	Poulet crousty	Emincé de dinde BBC sauce crème		Cocotte de lentilles
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Gouda Emmental	Croûte noire	Bûche du Pilat	Edam Cantal AOP
Assortiment de compotes	Plateau de fruits Bio	Semoule au lait		Plateau de fruits HVE
LAIT NATURE NUTELLA PAIN	LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN	JUS DE POMME YAOURT AROMATISÉ PAIN AU CHOCOLAT	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU	BOISSON FRUIT DE SAISON BISCUITS

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

23/12/24



MARDI

23/12/2024

Menu *Vegetarien*

MERCREDI

25/12/24

27/12/2024

JEUDI

26/12/24

VENDREDI

27/12/24

Salade de pommes de terre	Salade verte	FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
Sauté de bœuf aux oignons	Pizza au fromage		Filet de cabillaud sauce aux agrumes	Rôti de porc jus au romarin SP: Rôti de dinde jus au romarin
Carottes sautées	Yaourt nature Bio + sucre		Tortis	Brocolis sautés
Camembert	Compote de pommes		Petit Louis	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison			Fruit de saison Bio	Quatre-quarts
LAIT NATURE CONFITURE DE FRAISE PAIN	JUS DE POMME FROMAGE BLANC SUCRÉ GÂTEAU		BOISSON BRIOCHE	BOISSON YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Region Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES SCOLAIRES

30/12/2024

au

03/01/2025

LUNDI Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



30/12/24	31/12/24	01/01/25	02/01/25	03/01/25
Chou blanc HVE vinaigrette au miel	Saucisson sec et cornichon SP : Œuf dur mayonnaise	FÉRIÉ	Potage de patate douce	Radis beurre
Omelette Bio nature	Sauté de volaille au bleu		Rôti de bœuf sauce moutarde	Filet de lieu noir à la crème
Épinards à la crème	Purée de pommes de terre Bio		Haricots plats	Carottes braisées HVE
Carré l'Est	Vache qui rit Bio		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP
Tarte au chocolat	Fruit de saison Bio		Fruit de saison HVE	Compote pomme fraise
JUS DE POMME PETIT SUISSE GÂTEAU	BOISSON CONFITURE PAIN		LAIT NATURE BARRE DE CHOCOLAT PAIN	JUS DE FRUIT FRUIT CROISSANT

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Region Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Parc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LUNDI

06/01/25

MARDI

07/01/25

MERCREDI

08/01/25

JEUDI

09/01/25

VENDREDI Menu Végétarien

10/01/25

Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette	Salade verte et croûtons Céleri HVE mayonnaise	Salade de pâtes Bio	Roulade de volaille cornichons Saucisson sec cornichons	Potage potiron
Tajine de poulet	Brandade de colin	Sauté de veau au jus	Gyoza au poulet	Tortellini ricotta épinards
Légumes Tajine et Semoule Bio		Brocolis sautés	Julienne de légumes	
Petit suisse nature sucré Petit suisse aromatisé	Coulommiers Brie	Babybel Bio	Saint-Paulin Mimolette	Chevretine Tartare
Plateau de fruits	Assortiment de tartes	Salade de fruits frais	Plateau de fruits	Galette des Rois
BOISSON FRUIT DE SAISON BRIOCHE	LAIT AU CHOCOLAT CONFITURE PAIN	BOISSON PÂTE À TARTINER PAIN	JUS DE POMME YAOURT NATURE GÂTEAU	LAIT NATURE FRUIT DE SAISON GÂTEAU

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles



LUNDI

13/01/25

MARDI Menu *Vegetarien*

14/01/25

MERCREDI

15/01/25

au 17/01/2025

JEUDI

16/01/25

VENDREDI

17/01/25

<p>Salade de riz Salade Ésaü (Lentilles)</p>	<p>Carottes HVE à la vinaigrette citronnée Salade verte et croûtons</p>	<p>Potage aux vermicelles</p>	<p>Salade d'endives Céleri rémoulade</p>	<p>Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette</p>
<p>Filet de hoki sauce oseille</p>	<p>Gratin de patate douce et boulgour au chèvre</p>	<p>Sauté de bœuf sauce champignons</p>	<p>Émincé de poulet à la crème</p>	<p>Cassoulet du midi SP: Cassoulet à la saucisse de volaille</p>
<p>Poêlée de légumes persillés</p>		<p>Courgettes Bio</p>	<p>Riz IGP et brunoise de légumes</p>	
<p>Gouda Bio Edam Bio</p>	<p>Emmental Cœur cendré Montboisé</p>	<p>Cantal AOP</p>	<p>Petit suisse aromatisé Petit suisse nature + sucre</p>	<p>Petit Louis Samos</p>
<p>Plateau de fruits</p>	<p>Compote de pomme Compote pomme fraise</p>	<p>Banane RUP Plateau de fruits</p>	<p>Gaufre au sucre</p>	<p>Plateau de fruits</p>
<p>LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN</p>	<p>BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU</p>	<p>BOISSON YAOURT AROMATISÉ PAIN AU CHOCOLAT</p>	<p>LAIT NATURE FRUIT DE SAISON GÂTEAU</p>	<p>JUS D'ORANGE FROMAGE PAIN</p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultraperiphrérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI Menu *Vegetarien*
20/01/25

MARDI
21/01/25

MERCREDI
22/01/25

au
JEUDI
24/01/2025
23/01/25

VENDREDI
24/01/25

Friand au fromage	Chou blanc vinaigrette Macédoine mayonnaise	Roulade de volaille et cornichon	Céleri rémoulade Radis crème ciboulette	Coleslaw Bio Salade iceberg Bio
Cocotte de lentilles	Bœuf sauté sauce tomate	Sauté de veau au thym	Aiguillettes de saumon + citron	Chipolata SP : Saucisse de volaille
Riz créole	Riz créole	Haricots verts	Carottes HVE à la crème	Pommes de terre sautées
Délice de camembert Tartare nature	Brebis crème Petit Louis	Saint Nectaire AOP et mimolette	Fromage blanc nature sucré Yaourt nature sucré	Tomme blanche Carré de l'est
Plateau de fruits	Compote pomme poire Compote pomme pêche	Plateau de fruits	Quatre quart original du Chef Plateau de fruits	Plateau de fruits
LAIT CHOCOLAT YAOURT NATURE GÂTEAU	BOISSON FRUIT CROISSANT	JUS DE POMME PETIT SUISSE GÂTEAU	JUS DE FRUIT BARRE DE CHOCOLAT PAIN	LAIT NATURE CONFITURE PAIN

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 27/01/25	MARDI 28/01/25	MERCREDI 29/01/25	JEUDI Menu Végétarien 30/01/25	VENDREDI 31/01/25
<p>NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet</p>	<p>Velouté de brocolis Bio et pommes de terre</p>	<p>Pâté + cornichons SP : Pâté de volaille + cornichons</p>	<p>Carottes râpées HVE vinaigrette au citron Radis rondelles à la crème</p>	<p>Céleri HVE mayonnaise Endives aux croûtons</p>
<p>Nouilles au bœuf</p>	<p>Grillade de porc marinée à la mexicaine SP: Jambon de dinde sauce à la mexicaine</p>	<p>Steak haché au jus</p>	<p>Croq fromage</p>	<p>Filet de colin d'Alaska sauce citron</p>
<p>Petit suisse aromatisé Petit suisse nature + sucre</p>	<p>Yaourt Bio nature sucré Fromage blanc Bio + sucre</p>	<p>Gouda</p>	<p>Coquillettes HVE</p>	<p>Poêlée de légumes Bio</p>
<p>Tarte coco Plateau de fruits</p>	<p>Plateau de fruits</p>	<p>Purée pomme pêche Bio</p>	<p>Banane RUP Plateau de fruits</p>	<p>Assortiment de compotes Bio</p>
<p>BOISSON BARRE DE CHOCOLAT PAIN AU LAIT</p>	<p>LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU</p>	<p>JUS MULTIFRUIT CONFITURE BRIÔCHE</p>	<p>LAIT NATURE COMPOTE GÂTEAU</p>	<p>JUS DE POMME YAOURT NATURE CROISSANT</p>

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

	Region Ultraperipherique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		