

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
***	Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette	 Carottes râpées BIO locales Vinaigrette	 Potage Choisy (pommes de terre, crème, épinards, salade et oignons) et fromage râpé	 Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés de mimolette
Sauté de porc sauce pain d'épices * Sauté de dinde LR sauce pain d'épices	 Haricots rouges BIO sauce chili et riz IGP (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	 Cubes de colin sauce crème	Rôti de bœuf LR et jus 	Accras de morue
 Emincé de pois sauce pain d'épices		 Base petits pois crème	Omelette BIO 	Falafels (pois chiche, oignons, farine de riz)
Printanière de légumes	(Riz IGP) 	 Conchiglias BIO locales 	Frites	Potiron et pommes de terre béchamel 
Cantal AOC  Aide UE à destination des écoles	Yaourt LBV nature et sucre 	***	***	***
 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	***	Crème dessert au caramel CE	 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	 Cake pain d'épices
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine chocolat Fromage frais sucré	Baguette et confiture de fraises Fruit	Barre bretonne Fruit	Pain au chocolat du boulanger Jus multifruits	Baguette et miel Fruit

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Potage parmentier BIO  et fromage râpé	***	Salade verte et oignons frits	   Carottes râpées BIO locales Aide UE à destination des écoles et dés d'emmental servis à part	Cœur de frisée et maïs
Omelette BIO 	Sauté de bœuf LR sauce marengo  (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)	Carré de porc fumé au jus * Rôti de dinde LR au jus	 Cubes de colin pané
	<i>Bouchées azuki sauce tomate</i> (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)	 <i>Semoule façon couscous BIO</i> (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) 	Pané mozzarella	<i>Palet coco curry</i> (pois,blé, purée de carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)
Haricots beurre CE2 	 Coquillettes BIO LOCALES 	Semoule à la méditerranéenne BIO  (ail, oignon, thym, romarin)	Flageolets	Chou fleur et pommes cubes vapeur BIO 
***	 Edam BIO  Aide UE à destination des écoles	Yaourt LBV bicouche  	***	Fromage frais nature et sucre
 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Fruit ECORESPONSABLE 	***	Tarte rhubarbe	*** 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner	Fourrandise fraise	Galettes St Michel	Baguette et beurre	Moëlleux caramel
Jus de pomme	Compote de pomme	Lait	Jus d'orange	Fruit
 <i>Produit BIO</i>  <i>Label Rouge</i>  <i>Issu des régions ultra-périphériques</i> HVE <i>Haute valeur environnementale</i>	 <i>Appellation d'Origine Protégée</i>  <i>Indication Géographique Protégée</i>  <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> CE2 <i>Certification environnementale niveau 2</i>	 <i>Pêche responsable</i>  <i>Viande racée</i>  <i>Bleu Blanc Cœur</i> CE <i>Issu du Commerce Equitable</i>	 <i>Spécialité du chef</i>  <i>Nouvelle recette</i>  <i>Plat durable</i> ECORESPONSABLE	 <i>Viande d'origine Française</i>  <i>Production locale</i>  <i>France Agrimer</i>

Céleri râpé sauce cocktail
(mayonnaise ketchup)

 Potage provençal
(tomates, carottes, courgettes, pommes de terre)
et fromage râpé

Escalope de veau hachée
sauce estragon

Œufs brouillés

Mélange d'automne
(courge butternut potiron panais patate douce)

Fruit BIO

 Carottes râpées BIO locales
Aide UE à destination des écoles
et dés d'emmental servis à part

Vinaigrette nature servis à part

 Penne sauce fromagère au poisson
(colin, saumon, fromage frais, haricots blancs)

PLAT DURABLE

 Penne sauce fromagère
(haricots blancs, fromage frais ail et
fines herbes, tomate, laurier)

Penne HVE

Couppelle de purée pomme abricot HVE

GOUTER

Croissant du boulanger

Fruit

GOUTER

Sablés de Retz
Yaourt nature et sucre

GOUTER

Baguette et confiture de fraise
Lait

GOUTER

Petit pain au lait
Jus de pommes

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer



<p>Potage potimarron BIO et fromage râpé </p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p> Carottes râpées BIO sauce blanche aneth</p> <p> Emincé de poulet sauce miel</p> <p> Cresson d'AOC</p> <p> Pâté de légumes BIO</p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Cake aux marrons et crème anglaise</p>	
<p> Sauté de bœuf BIO sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)</p> <p>Base africaine végétarienne</p>	<p> Colin gratiné au fromage</p> <p> Fromage de chèvre AOC</p> <p> Riz I</p> <p> Tomme des Pyrénées IGP</p> <p> Fruit BIO</p>	<p> Flan chèvre épinard</p> <p> Riz I</p> <p> Tomme des Pyrénées IGP</p> <p> Fruit BIO</p>		
<p> Semoule BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit ECORESponsable </p>	<p> Praline de légumes (pommes de terre, carotte, petit pois, vert)</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille CE</p>	<p> Riz I</p> <p> Tomme des Pyrénées IGP</p> <p> Fruit BIO</p>	<p> Emincé de poulet sauce miel</p> <p> Cresson d'AOC</p> <p> Pâté de légumes BIO</p> <p> Ratatouille BIO</p> <p> Cake aux marrons et crème anglaise</p>	
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palets bretons</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et miel</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Clémentines</p>	<p>GOUTER</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

FERIE

 Potage paysan BIO (poireau pomme de terre courgette, carotte) et fromage râpé 	Salade de mâche et croûtons Vinaigrette	***	<i>Joyeux Réveillon</i> ★★ Salade verte et dés d'emmental Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique) Parmentier de canard <i>Raviolinis au fromage base ail et échalote</i>  Poire au sirop et sauce chocolat 	
 Filet de merlu sauce nantua	<i>Sauté de veau LR sauce marengo</i>  (tomate, champignons, oignons, ail, et carottes)	 Coquillettes BIO base lentilles tomates		
 Boulgour BiO et légumes aux 4 épices Bi  (oignon, champignon, petit pois, carotte, courgette, ail, 4 épices)	<i>Bouchées butternut lentille corail</i>	(Coquillettes BIO)		
Boulgour BIO 	Potiron et pommes de terre béchamel	(Comté AOC) 		
***	Yaourt LBV nature et sucre 	Comté AOC		
Fruit Ecoresponsable 	***	Fruit BIO 		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Galette St Michel Fruit	Petit pain au lait Fromage frais nature et sucre	Pain au chocolat du boulanger Fruit	

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESponsable

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer



Menu

Du 04 au 08 janvier 2027



NANDY

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU 

***	laitue iceberg Vinaigrette	***	 Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise) et dés d'emmental 	  Potage de légumes BIO et fromage râpé
Pané de blé	Burger de veau sauce crème  Emincé de pois sauce crème	Lasagnes au saumon Lasagne ricotta épinard	Rôti de bœuf LR et jus  Œufs brouillés	 Steak de colin sauce dieppoise (fumet de poisson crevette, oignon, champignon, crème, moules, ail, crème) Crousti Cantal AOC 
Purée de brocolis BIO 	Pommes cubes vapeur	(Lasagnes)	Haricots beurre CE2	 Blé BIO aux petits légumes
 Carré BIO  Aide UE à destination des écoles	Yaourt LBV bicouche 	Mimolette	***	***
Fruit Ecoresponsable 	***	Fruit BIO 	 Galette à la frangipane	 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Sablés de Retz Compote pomme fraise	Baguette et beurre Fruit	Moëlleux au citron Jus d'orange	Pompon cacao Fromage frais aux fruits	Baguette et confiture d'abricot Lait

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p>			<p>CHAQUE REPAS COMPTE POUR LA PLANÈTE</p>	
<p> Potage freneuse BIO (navets) et fromage râpé </p>	<p>Mâche et croûtons</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p> Carottes râpées BIO locales  Aide UE à destination des écoles et maïs servie à part Vinaigrette miel servie à part   Coquillettes semi-complètes BIO  à la bolognaise BIO DURABLE et fromage râpé   Coquillettes semi-complètes BIO  tomate haricots rouges et fromage râpé (lentilles corail, dés d'abricots, cumin, thym, crème) (Coquillettes semi-complètes BIO)   Yaourt nature BIO  Aide UE à destination des écoles et sucre servie à part </p>	<p>Chou blanc râpé à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) et dés de mimolette</p>
<p> Riz IGP au curry, trio de légumes et haricots blancs </p>	<p> Escalope de porc LR sauce dijonnaise * Escalope de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Blanquette de veau LR </p> <p>Palet coco curry (pois, blé, purée de carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)</p>		<p> Poisson façon fish and chips</p>
<p>(Riz IGP) </p>	<p> Lentilles au jus BIO locales (Blé pour le plat végété) </p>	<p>Pommes de terre cubes BIO et carottes BIO  </p>		<p> Hachis à l'égrené de pois</p>
<p>***</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p>		<p>Petits pois au jus</p>
<p> Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO </p>		<p> Terrine "Grand-Mère"  (flan aux pommes)</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gâteau marbré (A TRANCHER) Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Petits beurres Fromage frais nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant du boulanger</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Fromage frais aux fruits</p>
<p> Produit BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Issu des régions ultra-périphériques</p> <p>HVE Haute valeur environnementale</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>CE2 Certification environnementale niveau 2</p>	<p> Pêche responsable</p> <p> Viande racée</p> <p> Bleu Blanc Cœur</p> <p>CE Issu du Commerce Equitable</p>	<p> Spécialité du chef</p> <p> Nouvelle recette</p> <p> Plat durable</p> <p>ECORESPONSABLE</p>	<p> Viande d'origine Française</p> <p> Production locale</p> <p> France Agrimer</p>



Menu

Du 18 au 22 janvier 2027



NANDY

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU 



Potage Crécy (carottes)
et fromage râpé

Salade coleslaw

Endives aux pommes
et dés d'emmental

Vinaigrette

Rôti de bœuf LR
et jus



Boullgour façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois
chiches, raz el hanout)



Cubes de colin sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)



Chicken wings LR



Colombo de poisson et riz IGP
DURABLE
(lait de coco, oignon, lentilles, poivrons, épices
saumon, colin)



Omelette BIO



Sticks végétariens



Riz IGP œuf brouillé espagnol



Haricots verts HVE

(Boullgour BIO)



Pommes de terre BIO
et épinards branches BIO béchamel



Frites et ketchup

(Riz IGP)



Edam



Comté AOP
Aide UE à destination des écoles



Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles



Fruit ECORESPONSABLE



Liégeois à la vanille CE



Cake au citron



Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles



GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et miel

Barre bretonne (A TRANCHER)

Madeleines longues

Petit pain au lait
Fromage frais aux fruits

Baguette et confiture d'abricot
Lait

Compote pomme ananas

Jus de pommes

Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

HVE

Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2

Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

CE

Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



ECORESPONSABLE



Viande d'origine Française

Production locale



France Agrimer

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

MENU D'HIVER

LE JOUR DU

Laitue iceberg et maïs	Salade verte et oignons grillés	 Potage cultivateur BIO et fromage râpé (pomme de terre carotte navet poireau)	***	 Céleri râpé BIO sauce cocktail (mayonnaise, ketchup) et dés de mimolette
Vinaigrette	Vinaigrette échalote	 Œufs brouillés BIO	Jambon de Paris LR  * Rôti de dinde LR froid 	 Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons)
Sauté de bœuf LR  sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Truffade à la saucisse de toulouse (pommes de terre, cantal, oignons, jambon de dinde et ail et saucisse de toulouse) *Truffade à la saucisse de volaille		Palet coco curry	Bouchées azuki et sauce fraîcheur (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)
 Coquillettes BIO à l'italienne (oignon, poivron, brunoise légumes, lentille, olive noire, sauce tomate thym)	Truffade sans viande (pommes de terre, cantal, oignons et ail)	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Purée de pommes de terre BIO 	 Carottes BIO locales et blé BIO 
Coquillettes BIO 		***	Camembert	***
Yaourt LBV nature et sucre 	Fromage blanc et crème de marron	Fruit BIO 	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Moelleux chocolat frais
***				
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger	Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Madeleine chocolat Jus de pomme	Sablés de Retz Lait	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre
Fruit				

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
ECORESPONSABLE

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer



Menu

Du 01 au 05 février 2027



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Potage jardinier et fromage râpé	***	***	 Carottes râpées BIO locales Aide UE à destination des écoles Vinaigrette servie à part	Nouvel An Lunaire  LE JOUR DU
Cordon bleu de volaille	 Filet de hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Bœuf Bourguignon LR (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon) 	 Cheeseburger	
Croq veggie au fromage	Omelette BIO 	 Semoule jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Croq veggie à la tomate	Nem de légumes et Samoussa
Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO 	Haricots verts HVE 	 Gnocchettis BIO locales 	Pommes campagnardes	Riz basmati et jeunes carottes au miel et orange
***	Cantal AOC  Aide UE à destination des écoles	Yaourt LBV bicouche 	***	Fromage blanc cubes de mangue et coco râpée 
Fruit ECORESPONSABLE 	 Crêpe moelleuse sucrée BIO locale 	Fruit BIO 	Crème dessert au caramel CE	Nougat chinois 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompon cacao Yaourt nature et sucre	Petit pain au lait Fruit	Galettes St Michel Compote de pomme	Baguette et beurre Compote pomme fraise	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait

 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques HVE Haute valeur environnementale	 Lait  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée CE2 Certification environnementale niveau 2	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur CE Issu du Commerce Equitable	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable ECORESPONSABLE	 Viande d'origine Française  Production locale  France Agrimer
--	---	--	--	--

LUNDI

LE JOUR DU



Gâteau d'œufs BIO 

Pommes de terre BIO et épinards BIO à la crème 

Saint Nectaire AOC 

Fruit ECORESPONSABLE 

GOUTER

Sablés de Retz

Jus d'ananas

MARDI

Mâche, betterave, croûtons et dés d'emmental

Vinaigrette terroir

Nuggets de poulet et ketchup

Bouchée de blé et ketchup

Carottes Vichy BIO locales  

Beignet aux chocolat noisette 

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé

MERCREDI



Potage fermier (pomme de terre carotte navet poireau) et fromage râpé

Cubes de saumon au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)



Boulgour tandoori (poireaux carotte navet haricots rouges épice tandoori oignon)

Coquillettes BIO 

Fruit BIO 

GOUTER

Madeleines longues
Lait

JEUDI



Céleri à la rémoulade BIO et dés de mimolette 

Rôti de veau LR sauce orloff (ail, crème, champignon, oignon, emmental râpé) 



Œufs brouillés BIO 

Petits pois BIO 



Semoule au lait vanille

GOUTER

Baguette et confiture de fraise

Fruit

VENDREDI



Chou rouge râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc) 



Parmentier de colin au curcuma DURABLE 



Hachis à l'égrené de pois

(Purée de pommes de terre)



Yaourt LBV nature et sucre

GOUTER

Croissant du boulanger

Coupelle de compote de pomme



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



CE2 Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



ECORESPONSABLE



Viande d'origine Française



Production locale



France Agrimer

***	<p>Salade buffalo (laitue iceberg, haricots rouges, maïs)</p> <p>Vinaigrette</p>	***	<p>Potage potimarron BIO croûtons</p>	<p>Carottes râpées BIO locales et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Curry de pois chiches et riz IGP (oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomates)</p>	<p>Rôti de dinde LR sauce dijonnaise</p> <p>Gratin campagnard (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille, curry)</p>	<p>Sauté de bœuf LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes provençe)</p> <p>Bouchées au pistou</p>	<p>Tartiflette aux lardons (porc) *Tartiflette sans porc (dinde)</p> <p>Tartiflette végétarienne (sans viande: pommes de terre, crème, muscade, ail, oignons et fromage à raclette)</p>	<p>Steak de colin sauce aurore</p> <p>Pané à la mozzarella</p>
(Riz IGP)	Poireaux et pommes cubes vapeur BIO béchamel	Printanière de légumes		Haricots beurre CE2
Fraidou	Yaourt LBV bicouche	Coulommiers		***
Fruit BIO	***	Fruit BIO	<p>Salade de fruits frais (à faire sur site)</p>	<p>Cake aux amandes</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre	Petits beurres	Petit pain au lait	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre	Pompon cacao
Compote pomme ananas	Fruit	Jus multifruits		Fruit



Menu

Du 22 au 26 février 2027



NANDY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de mâche et croûtons

Vinaigrette

Sauté de porc **CE2** sauce dijonnaise
* Sauté de dinde **LR** sauce dijonnaise

 Farfalles au potiron ail et fines herbes
(potiron, haricot blanc, oignon, ciboulette, ail, crème)

Farfalles et julienne de légumes
(carotte, céleri, poireaux)

Yaourt LBV nature et sucre 

GOUTER

Baguette et confiture d'abricot
Lait



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale

Omelette BIO 

Blé et Carottes BIO LOCALES 

 Carré BIO 
Aide UE à destination des écoles

Fruit Ecoresponsable 

GOUTER

Madeleines longues

Jus d'orange



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2 Certification environnementale niveau 2



Brandade polenta pommes de terre
DURABLE 

Hachis lentilles tomates

Edam

Fruit BIO 

GOUTER

Petits beurres
Fromage frais nature et sucre



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Issu du Commerce Equitable



Chou blanc BIO sauce
enrobante à l'échalote
et dés d'emmental 

Rôti de bœuf LR et jus 

Cordon végétal

Haricots verts ail persil BIO 



Gâteau aux pommes

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger

Fruit



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



ECORESponsable



Potage aux quatre légumes et paprika
et croûtons

Raclette
(pommes de terre, jambon de porc LR, rosette, et
raclette)
*Raclette sans porc

Raclette sans viande
(pané de fromage et garniture raclette)

(pomme de terre)



Fruit BIO 
Aide UE à destination des écoles

GOUTER

Baguette et beurre

Compote pomme fraise



Viande d'origine Française



Production locale



France Agrimer