

| lundi 31 janvier 2022 | mardi 1 février 2022 | mercredi 2 février 2022 | jeudi 3 février 2022 | vendredi 4 février 2022 |
|--|---|---|--|---|
| <p> Carottes râpées vinaigrette aux herbes</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Colin sauce fines herbes (thym, persil, ciboulette)</p> <p> Pommes de terre lamelles</p> <p>Emmental</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié caramel</p> | <p> Taboulé (Semoule)</p> <p>Salade de riz </p> <p> Nugget blé</p> <p> Purée de courge butternut</p> <p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p> <p>Choix de fruits</p> | <p>Salade de betteraves</p> <p>Bolognaise de canard (tomate, herbes de provence) <i>sauce au thon (tomate, thon, basilic)</i></p> <p> Coquillette</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Celeri rémoulade</p> <p>Pané moelleux gouda </p> <p> Brocoli</p> <p> Yaourt de nos fermes</p> <p> Crêpe</p> | <p>Potage de légumes variés </p> <p>Rôti de dinde</p> <p> Colin sauce estragon</p> <p> Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Amuse bouche : Tomme catalane</p> <p> Fromage fondu kiri</p> <p>Choix de fruit </p> |

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Préparé en cuisine

Pêche durable

Plat végétarien

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



| lundi 7 février 2022 | mardi 8 février 2022 | mercredi 9 février 2022 | jeudi 10 février 2022 | vendredi 11 février 2022 |
|---|---|------------------------------|--|---------------------------|
| Salade de lentilles | Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne | Salade verte | Radis et beurre | Salade de pommes de terre |
| Salade de haricots rouges | Chou blanc râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne | | Chou chinois | Salade de blé |
| Sauté de porc sauce provençale (tomate, herbes de provence, olives) | Quenelles sauce tomate | Beignet stick mozzarella | Boulettes de bœuf sauce façon orientale (tomate, épices, persil) | Merlu sauce curry |
| <i>Merlu sauce provençale (tomate, herbes de provence,</i> | | | <i>Boulettes de soja sauce orientale (tomate, épices,</i> | |
| Carottes | Riz | Poêlée de légumes | Macaroni | Chou fleur |
| Yaourt bio local | Pont l'évêque AOP | Emmental | Fromage frais nature Cantafrais | St Nectaire AOP |
| | Tomme blanche | Donut's | Fromage frais ail et fines herbes cantadou | Fromage des pyrénées |
| Choix de fruit | Dessert lacté lait entier liégeois chocolat | | Pas pareille : Purée de poires / panais | Choix de fruit |
| | Dessert lacté lait entier liégeois saveur vanille | | | |

Issus de l'agriculture biologique Issus de l'agriculture biologique et locale

Préparé en cuisine

Pêche durable

Plat végétarien

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



| lundi 14 février 2022 | mardi 15 février 2022 | mercredi 16 février 2022 | jeudi 17 février 2022 | vendredi 18 février 2022 |
|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Salade de pâte | Coleslaw | Friand fromage | Salade verte | Salade de ri |
| Poisson meunière | Hachis | Cuisse de poulet | Pois chiches légumes | Omelette |
| Epinards béchamel | <i>Parmentier de poisson</i> | <i>Merlu sauce champignon</i> | Semoule | Haricots verts |
| Saint paulin | parmentier (pommes de terre) | Choux de bruxelles | Fromage frais nature Petit Cotentin | Petit fromage frais sucré |
| Fruit | Mimolette | Yaourt aromatisé | Mix lai | Fruit |
| | Dessert lacté gélifié saveur vanille | Fruit | | |

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Préparé en cuisine

Pêche durable









Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise


AOP : Appellation d'Origine Protégée

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits




| lundi 21 février 2022 | mardi 22 février 2022 | mercredi 23 février 2022 | jeudi 24 février 2022 | vendredi 25 février 2022 |
|---|---|---|---|--|
| Radis et beurre |  Salade de blé | Salade d'endives |  Potage de poireau  |  Menu Carnaval : Salade verte  |
| Dahl de  | Steak haché de veau au jus | Boulettes de bœuf sauce poivrade (tomate, épices, persil) |  Boulettes sarrasin, lentilles | Nugget de poulet |
| lentilles corail et riz  | <i>Galette boulgour, épeautre, légumes</i> |  <i>Colin sauce aurore (crème, tomate)</i> | | <i>Pané crousti fromage</i> |
| Brie | Petits pois |  Pommes de terre |  Brocoli |  Purée de carottes |
| | Yaourt nature | Fromage frais nature Fraidou | Gouda | Fromage blanc aux fruits |
| Dessert lacté gélifié chocolat | Fruit | Compote de pommes | Fruit | Beignet fourré à la pomme |


 Issus de l'agriculture biologique  Issus de l'agriculture biologique et locale


 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

