Menus Scolaire & Centre de loisirs
Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	**Pâté de campagne et cornichons** Rillettes de sardines	**Céleri rémoulade** Chou blanc râpé et dés de mimolette vinaigrette au miel	Œuf dur mayonnaise	**Salade verte aux noix** Endives aux croûtons
Tartiflette aux lardons Gratin Campagnard	Hoki pané et citron	Riz Façon Chili (Maïs, haricots rouges, tomates, poivrons)	Axoa de bœuf Egréné de pois au pain d'épices	Rôti de veau au jus Filet de merlu huile d'olive citron
	Carottes persillées		Semoule	Duo de haricots beurre et verts à la tomate
Brie Coulommiers	**Cantal** Fourme d'Ambert	**Petit moulé nature** Pavé demi sel	**Saint Paulin** Edam	Crème Anglaise
Clémentine	Banane	Purée de fruits aux pommes	**Crème dessert au caramel** Crème dessert au chocolat	Couronne des Rois

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 15 au 19 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts vinaigrette échalote	**Salade coleslaw** **(carottes et chou blancs)** Salade de mâche au maïs	**Rillettes de maquereau** Rillettes de saumon	**Pizza au fromage** Tarte fromage	Potage de légumes et vermicelles
Filet de lieu Armoricaine	Steak haché de bœuf Dijonnaise	Sauté de bœuf Bourguignon	Omelette nature	Viande de la potée (carrée de porc et saucisse fumée)
	Bouchée de soja tomates basilic enrobant à l'ail	Steak haché de cabillaud Estragon		Croq'veggie au fromage
Riz safrané	Pommes smiles	Julienne de légumes Et blé aux Parfums du Jardin	Petits pois à la Lyonnaise	Légumes de la potée (pommes de terre, carottes et chou vert)
Fromage frais aux fruit Fromage nature et sucre	**Gouda** Emmental	**Saint Nectaire** Bleu d'Auvergne	**Tomme blanche** Bûchette Mi chèvre	**Yaourt nature et sucre** Yaourt aromatisé
Fruit	**Coupelle de compote de pommes ananas** Compote de pommes cassis	Galette Frangipane	Orange	Banane

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 22 au 26 Janvier 2024

MENU 100% CIRCUITS COURTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Friand au fromage	**Céleri rémoulade** Chou rouge vinaigrette moutarde à l'Ancienne	Potage au potiron	Houmous de pois chiche	**Salade Anglaise** **(Laitue , croûtons, cheddar et vinaigrette du Terroir)** Endives aux olives
Sauté de veau Sauce Orientale	Saucisse de Toulouse	Parmentier de poisson	Chickens Wings	Bouchée de blé
Filet de cabillaud Sauce Rougail	Quenelle nature Sauce Italienne		Stick végétarien	
Chou fleur ciboulette	Lentilles à la Paysanne		Carottes Vichy	Epinards Et Pommes de terre béchamel
Cantal Munster	Camembert	**Fromage blanc nature et sucre** Fromage blanc aux fruits	**Fondu Président** Fraidou	**Mimolette** Tomme grise
Kiwi	**Crème dessert au chocolat** Crème dessert au caramel	Clémentine	Fruit	**Compote de pommes** Compote de pommes abricots

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 29 Janvier au 02 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail et cornichons Bâtonnets de surimi et mayonnaise	**Carottes râpées vinaigrette** Salade Vosgienne (Salade composée, œuf, dés de dinde, croûtons vinaigrette persil)	**Chou blanc mayonnaise** Salade de mâche aux olives	**Salade Buffalo** **(Laitue Iceberg, maïs, haricots rouges et vinaigrette à l'érable)** Champignons émincés fromage blanc ciboulette	Potage de légumes
Paella au poisson	Poulet rôti Bouchée azuki Sauce fraîcheur	Calamars à la Romaine	Dahl de pois cassés au riz créole	Bœuf braisé au jus Colin mariné à la Brésilienne
	Pâtes coquillettes à la tomate	Purée de pommes de terre		Haricots verts persillés
Emmental Saint Paulin	**Coulommiers** Carré	**Fromage frais au sel de Guérande** Croq'lait	**Yaourt nature et sucre** Yaourt aromatisé	**Pont l'Evêque** Saint Nectaire
Fruit	**Compote de pommes fraises** Compote de pommes pêches	**Stracciatella aux copeaux de chocolat** Panaccotta à la vanille	Poire	**Crêpe au sucre**

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

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8 janvier au 14 janvier						LE PASSAGE									
lun 8 janvier	Potage légumes bio	X													
	Façon tartiflette aux lardons	X	X			X									
	Gratin Campagnard végétarien	X											X		
	Pointe de Brie	X													
	Coulommiers	X													
	Clémentine de Corse														
mar 9 janvier	Pâté de campagne et cornichons	X	X	X		X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X				X			X		
	Filet de hoki et citron	X	X		X										
	Carottes bio persillées														
	Fourme d'Ambert	X													
	Cantal	X													
	Banane BIO														
mer 10 janvier	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Chou blanc rapées														
	Sauce Chili BIO végétarienne														
	Riz bio créole														
	Petit moulé nature	X													
	Pavé demi sel	X													
	Compote de pomme maison														
jeu 11 janvier	Oeufs durs bio			X											
	Axoa de boeuf Bio														
	Egrené de pois sauce pain d'épices	X	X												
	Semoule bio		X												
	Saint Paulin	X													
	Edam	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
ven 12 janvier	Salade verte bio														
	Perle du Nord														
	Rôti de veau LR au jus	X				X									
	Filet de merlu sauce huile d'olive et citron				X										
	Haricots verts et beurre sauce tomate														
	Crème anglaise	X		X											
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 15 janvier au 21 janvier						LE PASSAGE									
lun 15 janvier	Betteraves bio														
	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Filet de colin lieu à l'armoricaine	X			X	X		X	X						
	Riz bio safranné														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Clémentine														
mar 16 janvier	Salade coleslaw			X		X							X		
	Salade de mâche														
	Steak haché FR sauce dijonnaise	X				X							X		
	Boulette de soja enrobante à l'ail	X	X	X		X				X	X		X		
	Pommes smiles														
	Gouda bio	X													
	Emmental bio	X													
	Compote pomme-ananas														
	Compote pomme-cassis														
mer 17 janvier	Rillettes de maqueraux	X		X	X	X							X		
	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Sauté de boeuf FR sauce bourguignon	X		X		X									
	Steak haché de cabillaud sauce estragon	X	X	X	X										
	Julienne de légumes et blé saveur du jardin		X								X				
	Bleu d'auvergne	X													
	Saint Nectaire	X													
	Galette frangipanne	X	X	X			X								
jeu 18 janvier	Pizza au fromage	X	X												
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Omelette bio			X											
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Orange bio														
ven 19 janvier	Potage de legumes et vermicelles		X			X					X				
	Viande pour potée	X											X		
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Légumes pour potée														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Banane BIO														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 22 janvier au 28 janvier						LE PASSAGE									
lun 22 janvier	ZZFeuilleté au fromage	X	X												
	Friand au fromage	X	X	X											
	Sauté de veau LR à l'orientale										X				
	Filet de Cabillaud sauce rougail				X										
	Chou-fleur à la ciaux boulettes														
	Munster	X													
	Cantal	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mar 23 janvier	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Chou rouge râpé bio vinaigrette sans sel ajouté														
	Saucisse Toulouse au jus	X				X									
	Quenelles nature sauce italienne		X	X		X					X				
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Camembert BIO														
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
mer 24 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Parmentier de poisson	X			X	X									
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Clémentine														
jeu 25 janvier	Houmous de pois chiches BIO														
	Chicken wings LR														
	Stick végétarien		X	X											
	Carottes Vichy BIO														
	Fromage fondu Président	X													
	Fraidou	X													
	Pommes bicolores locales														
	Orange Global Gap														
ven 26 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Perle du Nord														
	NUGGETS DE BLE		X												
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Mimolette	X													
	Tomme grise	X													
	Compote de pommes														
	Compote pomme-abricot														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 29 janvier au 4 février						LE PASSAGE									
lun 29 janvier	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Surimi agrémenté de mayonnaise		X	X	X	X		X		X			X		
	Poisson paëlla				X	X		X	X						
	Riz paëlla				X			X	X						
	Emmental	X													
	Saint Paulin	X													
	Banane BIO														
mar 30 janvier	Carottes râpées														
	Salade vosgienne (sans porc)	X	X	X											
	Poulet LR rôti														
	Boulettes azukis sauce tomate	X	X												
	Coquillettes bio à la tomate	X	X												
	Coulommiers	X													
	Carré de l'est	X													
	Compote pomme-fraise														
	Compote pomme-pêche														
mer 31 janvier	Chou blanc rapées														
	Salade de mâche														
	Calamar à la romaine	X	X						X						
	Purée de pommes de terre	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Croclait	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
	Panacotta vanille maison (100% végétal)	X													
jeu 1 février	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Champignons finement émincés à la ciaux boulettes	X													
	Dahl de pois cassés BIO et riz BIO														
	Riz bio créole														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Poire (conférence) IGP sélection ELIOR														
ven 2 février	Potage légumes bio	X													
	Boeuf LR cuit à l'étouffée au jus	X				X									
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Haricots verts persillés														
	Pont l'Evêque	X													