

# Menu

Du 7 au 11 février 2022

**Lundi**




## MENU VEGETARIEN


Feuille de batavia  
en vinaigrette

Couscous  
de légumes

Semoule bio au  
bouillon de légumes


Emmental  
à la coupe


Fruit (orange bio) 


Pain bio 


**Mardi**





Velouté aux légumes  
bio de saison 

Emincé de veau bio marengo   
Emincé végétal bio façon  
marengo

Gratin de chou-fleur   
et pomme de terre bio


Tranchette  
de brie bio 

Fruit (Pomme bio) 


Pain bio 


**Mercredi**


Endives aux  
noix du Périgord


Dos de colin et sa  
crème beurre blanc 

Purée à la  
patate douce

Tomme de Savoie 

Crème dessert  
vanille bio 


Pain bio 

Bâtonnet au chocolat  
au lait bio   
Petit pain au lait


**Jeudi**





## MENU VEGETARIEN (Journée des légumineuses)

Salade bio chou blanc,  
carotte râpée et fève 

Mélange bio riz et  
lentille façon Libanaise 

Sauce à la  
tomate bio 

Yaourt framboise bio 


Fruit (Clémentine bio) 


Pain bio 

**Vendredi**




## MENU OLYMPIQUE


3..2..1..Partez!  
(Salade de pâtes tricolore bio) 

Nage de saumon 

Mêlée de brocolis  
au beurre d'amande

Descente en rappel  
du mont Saint-Nectaire 

Le Fruit de la récupération  
(banane)

Pain bio 



# C'est les VACANCES!

# Menu


Du 14 au 18 février 2022  
VACANCES SCOLAIRES




## Lundi




### MENU SAINT VALENTIN


Bisou rouge bio   
(crudités rouge)


Câlin en chiffonnade  
de rôti de bœuf froid

Tagliatelle bio   
sauce napolitaine

Mini Babybel bio 


Cœur coulant  
au chocolat

Pain bio 


Fruit bio   
Sablé


## Mardi


Potage aux légumes  
du marché


Dos de colin   
(sauce hollandaise)

Epinard haché gratiné et  
pomme de terre à la crème


Tomme noire des  
Pyrénées à la coupe IGP 


Yaourt aromatisé  
bio vanille 

Pain bio 

Fruit bio   
Petit écolier

## Mercredi


Méli-mélo froid de  
céréales bio 



Emincé de dinde   
sauce aux poireaux

Gratin de butternut  
aux noisettes et parmesan

Kiri

Fruit (ananas)


Pain bio 

Purée de poire bio   
Palet breton bio 

## Jeudi




### MENU VEGETARIEN

Carotte bio râpée   
en vinaigrette


Pizza végétarienne  
aux légumes

Feuille de batavia 

Edam à la coupe

Fromage blanc bio   
au coulis de mangue

Pain bio 


Biscuit bio nappé au chocolat   
Banane


## Vendredi




### MENU CANADIEN


Soupe de pois  
à la canadienne

Pulled pork   
(épaule de porc marinée)

Scrambled eggs   
(œufs brouillés bio)

Frites au four

Pomme canada   
et poire au choix

Pain bio 

Lait aromatisé vanille  
Prince au chocolat







# C'est les VACANCES!

# Menu

Du 21 au 25 février 2022  
VACANCES SCOLAIRES



## Lundi

- Chou blanc bio râpé
- Cuisse de poulet label rouge
- Lentille verte bio maison
- Gouda de Hollande à la coupe
- Liégeois vanille
- Pain bio
- Fruit bio
- Madeleine bio

## Mardi



### MENU VEGETARIEN

- Potage aux légumes bio d'hiver
- Tortilla aux œufs bio à l'espagnole
- Haricot plat persillé
- Comté AOP à la coupe
- Fruit (ananas)
- Pain bio
- Yaourt à boire
- Biscuit palmier

## Mercredi

- Salade de pomme et orange vinaigrette framboise
- Blanquette de saumon
- Julienne aux légumes et pomme de terre
- Kiri bio
- Semoule sucré au lait maison
- Pain bio
- Petit pain au lait
- Bâtonnet de chocolat bio

## Jeudi

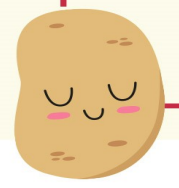
- Salade bio aux carottes râpée et maïs
- Gigot d'agneau coulis de tomate
- Lingot de polenta
- Coulommiers
- Flan gélifié chocolat
- Pain bio
- Mini Babybel bio + pain
- Fruit bio

## Vendredi



### MENU VEGETARIEN

- Céleri bio en rémoulade
- Riz bio à la cantonaise
- Tomme Catalane AOP
- Fruit (banane)
- Pain bio
- Gourde vanille
- Casse croute




# Menu



Du 28 au 4 mars 2022

## Lundi



### MENU « A QUOI TU DANSES »


La danse orientale  
du taboulé 

La Bamba du bœuf bio braisé  
Tourbillon végétal céréalié bio  
et sa sauce forestière   


La salsa en julienne  
aux poivrons tricolores

Le twist de la buchette  
qui rend chèvre



La zumba exotique  
(salade de fruits)

Pain bio 


## Mardi




Soupe aux  
légumes de mars

Emincé de dinde bio  
sauce forestière   
Parmentier de soja au céleri 


Purée de céleri


Tomme noire des  
Pyrénées à la coupe 

Beignet au  
chocolat

Pain bio 

## Mercredi


Salade de riz   
bio niçois

Roti de porc aux pruneaux   
Roti de dinde aux pruneaux

Petits pois et carotte

Petit-suisse sucré


Clémentine bio 


Pain bio 

Mini roulé à la fraise  
Yaourt à boire

## Jeudi


Salade Iceberg  
aux croûtons

Poisson frais du jour   
au lait de coco

Semoule bio au   
bouillon de légumes

Mimolette  
à la coupe

Flan gélifié chocolat

Pain bio 

## Vendredi



### MENU VEGETARIEN

Potage cultivateur

Lasagnes  
ricotta épinard

Yaourt à boire  
à la fraise

Pomme golden bio 

Pain bio 