

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri rémoulade	Betterave (HVE)		Chou blanc vinaigrette	Semoule fantaisie
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de porc au caramel	Parmentier de Bœuf au potiron		Lasagnes à la bolognaise	Colin sauce dieppoise
	Riz	***		***	Boulgour
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Bûchette mi chèvre	Yaourt
<b>DESSERT</b>	Compote Pomme (HVE)	Orange (HVE)	Moelleux à la cannelle	Pomme (HVE)	
	<i>Pain barre chocolat &amp; jus de raisin</i>	<i>Roulé chocolat &amp; fromage blanc fruité</i>		<i>Céréales et lait</i>	<i>Pain de campagne confiture prune &amp; nectarine</i>

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs / Salade antillaise : riz BIO, poivron, ananas

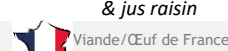
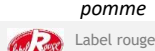
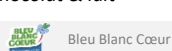
Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte	Potage de légumes	Carottes rapées vinaigrette	Salade antillaise (riz BIO)	Chou rouge vinaigrette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de dinde aux oignons	Steak Haché sauce tomate	Tortis BIO au poulet sauce crème	Bouchées de blé panées	Parmentier de jambon
	Haricots verts (CE2)	Frites	***	Poêlée de légumes (VG)	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Edam
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Kiwi	Liégeois chocolat	Banane	Smoothie pomme betterave (HVE)
	<i>Roulé chocolat &amp; lait</i>	<i>Pain (HVE) de campagne miel &amp; poire</i>	<i>pain au chocolat &amp; jus de pomme</i>	<i>Pain (HVE) confiture de fraises &amp; jus raisin</i>	<i>Barre bretonne et fromage blanc fruité</i>

P.A. n°5

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Crêpe aux champignons	Céleri sauce fromage blanc	Coquillettes <b>BIO</b> au basilic	Chou-fleur vinaigrette	Salade colorée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti au jus	Boulettes de bœuf sauce piquante	Tarte au fromage	Tortis (Bio) à la Napolitaine	Blanquette de poisson
	Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre	Epinards béchamel	***	Riz créole
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt nature	Vache qui rit	Fromage frais
<b>DESSERT</b>	Pomme (HVE)	Ananas	Banane	Moelleux poire et pépites de chocolat	Purée de pommes (coupelles)
P.A. n°1	Céréales et lait	Pain (HVE) confiture de prune & jus d'orange	pain d'épice et banane	Pain + miel & kiwi	Pain (HVE) complet & barre chocolat et orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : carotte, chou rouge, radis blanc / Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise

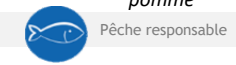
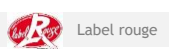
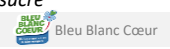
Etats Unis



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chou Blanc Vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Potage crécy	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Tartinade de betterave au fromage frais
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Macaronis <b>BIO</b> à la parisienne	Colin meunière	Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	<b>Cheeseburger</b>	Risotto (riz <b>BIO</b> ) flageolet crème de champignons
	***	Poêlée de légumes (VG)	***	<b>Potatoes</b>	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert	Yaourt aromatisé	Fondue Président	***	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Poire (HVE)	Orange (HVE)	Liégeois chocolat	<b>Milkshake à la vanille</b>	Pomme (HVE)
P.A. n°2	Barre bretonne + yaourt nature + sucre	Pain et chocolat & orange	Pain confiture & banane	Pain céréale pâte à tartiner & poire	Pain au chocolat & jus de pomme

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# SAUVIGNY-LES-BOIS

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes	Macédoine Vinaigrette	Salade exotique (riz <b>BIO</b> )	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sauté de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule <b>BIO</b> (aromates non bio)	Chou-fleur ( <b>CE2</b> ) à la parisienne	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes	***	***	Coquillettes	Haricots beurre ( <b>VG</b> )
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt	Petit fromage frais au sel de Guérande	Bûchette mi chèvre	Brie	Gouda
<b>DESSERT</b>	Clémentine	Flan vanille	Kiwi	Purée de pomme ( <b>HVE</b> )	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz exotique: riz **BIO**, ananas, maïs

P.A. n°3 Pain + confiture & jus d'orange Croissant & lait Barre bretonne et fromage blanc fruité Pain de campagne, confiture & banane Pain + chocolat & clémentine

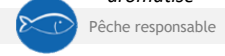
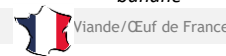
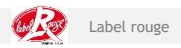
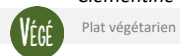
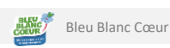
Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Betterave ( <b>HVE</b> )	Chou rouge vinaigrette	Lentilles ( <b>BIO</b> ) à l'échalote	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes <b>bio</b> mayonnaise au paprika
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ <b>BIO</b>	Pizza	Poulet rôti	Colin sauce hollandaise
	***	***	Salade verte	Haricots verts ( <b>CE2</b> )	Trio de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	St Nectaire	Petit fromage frais ail et fines herbes
<b>DESSERT</b>	Poire ( <b>HVE</b> )	Purée pomme ( <b>HVE</b> )	Orange ( <b>HVE</b> )	Moelleux cerise	Pomme

Le picto **BIO** indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits **BIO**, l'ingrédient **BIO** sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf **BIO**) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4 Pain, confiture de fraise & poire Pain barre chocolat & Clémentine Céréales & lait Pain de campagne miel & banane Roulé chocolat & yaourt aromatisé



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

# SAUVIGNY-LES-BOIS

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Vendéenne	Potage de légumes	Salade de riz antillaise (Riz <b>BIO</b> )	Céleri remoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes Bolognaise	Merlu sauce armoricaine	Sauté de dinde au curry	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde
	****	Semoule	Macaronis	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Camembert	Edam	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme ( <b>HVE</b> )	Flan vanille	Orange ( <b>HVE</b> )	Smoothie pomme ( <b>Locale HVE</b> ) mangue

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°5 *Pain au chocolat & Clémentine* *Pain confiture & pomme* *Pain miel & banane* *Pain céréale pâte à tartiner & kiwi* *Pain d'épices & fromage blanc fruité*

Semaine n°51 : du 18 au 22 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOEL JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté carotte ( <b>BIO</b> ) panais	Carottes râpées ciboulette	Semoule fantaisie		Chou blanc râpé vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin sauce bretonne	Tarte au fromage		Raviolis de bœuf
	Pomme vapeur ( <b>HVE</b> )	Riz sauce tomate	Poêlée de légumes ( <b>VG</b> )		***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président	Brie		Emmental râpé
DESSERT	Poire ( <b>HVE</b> )	Banane	Crème dessert vanille	Yaourt brassé aux fruits	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1 *Pain + chocolat & banane* *Pain de campagne confiture & clémentine* *Barre bretonne & fromage blanc fruité* *Pain miel & pomme* *Céréales & lait*



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade des incas	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Beignets de poisson	Parmentier de haricots rouges	Omelette	Coquillettes bolognaise
PRODUIT LAITIER		Haricots beurre (VG)	***	Epinards (BIO) à la crème	
DESSERT		Yaourt nature	Gouda	Coulommiers	***
		Clémentine	Kiwi	Pomme (HVE)	Milk shake pomme (HVE) poire vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas, riz, carotte, maïs / Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

Pain au chocolat & lait

Pain au céréales miel & pomme

Pain confiture prune & clémentine

pain d'épices & yaourt aromatisé

Pain barre chocolat et jus de raisin

Vacances

P.A. n°2

Semaine n°01 : du 1er au 5 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Cervelas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tarte au fromage	Jambon braisé	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Merlu sauce normande
PRODUIT LAITIER		Poêlée de légumes (VG)	Lentilles cuisinées	Riz pilaf	Purée de brocolis
DESSERT		Yaourt aromatisé	Fraidou	Emmental	Petit fromage frais ail et fines herbes
		Orange (HVE)	Mousse au chocolat	Purée pomme (HVE) agrumes	Banane

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

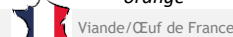
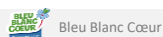
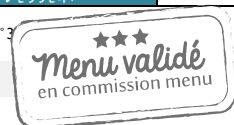
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Pain + chocolat & banane

Pain +miel & Poire

Pain confiture de prunes & orange

Pain céréale + Saint Morêt



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements