

Menus School Time

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Carottes BIO et vinaigrette à l'huile de noix	Houmous de pois chiche	Galette des Rois	Pois chiche et vinaigrette au pesto rouge
***	***	***	***	***
Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Beaufilet de hoki sauce curry	Jambon de dinde	Nuggets de blé et ketchup
SV : Omelette	SV : Tajine marocain végétarien	***	SV : Galette de boulgour, haricots rouges, tomate, poivrons	***
***	***	***	***	***
Chou fleur	Semoule BIO	Coquillettes	Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Bûche de chèvre BIO	Yaourt aux fruits	Fromage frais nature	Fromage frais de campagne nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit	Galette frangipane	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale












* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Macédoine mayonnaise	Salade de penne au curcuma 	Endives BIO et vinaigrette aux agrumes 	Iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise  	Cordon bleu de dinde 	Cuisse de poulet LR sauce moutarde 	Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille	Pavé de colin crumble pain d'épices 
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Pavé de colin à la provençale ***	SV : Saucisse végétale ***	***
(plat complet)	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Courgettes BIO 	Lentilles de Mondreville 	Carottes BIO 
***	***	***	***	*** 
Camembert	Petit fromage frais nature et sucre	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature SIGY et sucre 
***	***	***	***	***
Fruit	Fruit BIO 	Banane topping chocolat	Smoothie pomme, mandarine, miel 	Beignets chocolat 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Salade de riz, tomate, et poivrons	Céleri rémoulade	Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Agrumes
***	***	***	***	***
Omelette BIO	Emincé de porc LR * au jus SP : Emincé de dinde LR au jus	Jambon de dinde	Tarte aux 3 fromages 	Beaufilet de hoki sauce coco et citron vert
***	SV : Stick mozzarella	SV : Saucisse végétarienne	***	***
Petits pois mijotés BIO	Carottes	Torsades	Haricots verts	Purée de potiron
***	***	***	***	***
Gorgonzola AOP	Yaourt nature BIO et confiture	Brie	Fromage frais de campagne nature et sucre	Gouda
***	***	***	***	***
Purée de pomme banane BIO	Fruit BIO	Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO	Tarte au citron

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre épicées kebab 	Carottes râpées BIO et vinaigrette au miel 	Salade printanière (carottes, céleri, maïs)	Houmous de pois chiche	Radis beurre
***	***	***	***	***
Tajine émincé de dinde LR sauce poire, miel, cumin 	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO  	Hachis parmentier au bœuf BIO 	Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé  
SV : Omelette	***	SV : Hachis parmentier végétal	SV : Pavé de colin huile d'olive et citron vert	***
***	***	***	***	***
Carottes au cumin	(plat complet)	Salade verte BIO 	Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori) 	Boulgour BIO aux petits légumes 
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aux fruits	Emmental	Fromage frais Saint môret	Yaourt nature BIO et sucre 	Coulommiers
***	***	***	***	***
Fruit	Purée de pomme coing	Entremets pistache 	Fruit BIO 	Fromage blanc nature et miel

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 03 au 07 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Céleri rémoulade	Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette		<i>Chandeleur</i>
***	***	***	***		Iceberg et vinaigrette balsamique
Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce tomate	Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde		Colin meunière
SV : Sticks mozzarella		SV : Saucisse végétarienne	SV : Tartiflette végétarienne		
***	***	***	***		***
Purée de pommes de terre	Carottes confites	Epinards branche BIO à la crème et penne	Salade verte BIO		Pommes de terre quartier avec peau
***	***	***	***		***
Saint nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Petit fromage frais nature et sucre		Fromage fondu vache qui rit
***	***	***	***		***
Purée de pomme poire BIO	Fruit	Dessert lacté à la fraise à boire	Fruit BIO		Crêpe et pâte à tartiner

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale








* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette	Crêpe emmental 	Macédoine mayonnaise	Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Endives et vinaigrette à l'huile de noix
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	*** Sauté de dinde LR  sauce poivron miel SV : Cubes de colin sauce tomate	*** Steak haché au bœuf sauce tomate SV : Merlu sauce tomate	*** Aiguillette poulet sauce champignons crème SV : Sauce champignons crème	*** Pavé de colin  nappé à la napolitaine
Haricots verts	Carottes	Fusilli BIO 	Purée de pommes de terre	Chou fleur
Fromage frais nature fraidou	Fromage frais de campagne nature et sucre	Coulommiers BIO 	Edam	Yaourt aux fruits BIO 
Purée pomme fraise	Fruit BIO 	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Chou mini vanille 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale


* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 17 au 21 Février 2024 - *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur BIO mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Chili con carne </p> <p>SV : Chili sin carne</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  sauce moutarde</p> <p>SV : Cubes de saumon sauce oseille</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Brownie </p>	<p>Chou chinois et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse végétarienne</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO et ketchup </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur vanille </p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage BIO  </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette à la framboise </p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson (davicroquettes)  </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Smoothie poire et miel</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale


* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus School Time



Semaine du 24 au 28 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées BIO et vinaigrette à la moutarde 	Macédoine mayonnaise	Betteraves rouges et sauce ravigote 	Iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale 	Sauté de porc * LR  sauce aigre douce SP : Sauté de dinde sauce aigre douce SV : Pané graines épinards	Cubes de saumon au jus aux herbes 	Cuisse poulet rôti au jus SV : Quenelles nature sauce crème	Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate  
***	***	***	***	***
(plat complet)	Brocolis	Courgettes et riz safrané	Purée choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage italien 	Torsades
***	***	***	***	***
Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Yaourt nature BIO et sucre 	Emmental	Fromage blanc BIO aux fruits 	Camembert
***	***	***	***	***
Purée pomme banane BIO 	Riz au lait	Fruit	Fruit BIO 	Entremet au chocolat 

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

