



BAIS



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes	 Nuggets de blé + ketchup	 Céleri rémoulade		Roulé au fromage
 Filet de poulet sauce normande	Nuggets de blé + ketchup	 Sauté de porc sauce brune © 	 Filet de colin sauce suprême 	 Paupiette de veau sauce marengo
 Choux fleurs à la béchamel 	Petits pois	 Boulgour à la tomate	  Riz	 Haricots verts au beurre persillé 
	Camembert		Buchette de chèvre	
 Brioche des rois 	 Fruit de saison	Purée de fruits	Crème au chocolat	Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau



BAIS



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de campagne ©	 Coquillettes monégasques  <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Velouté de légumes verts + croutons	
Saucisse fumée ©	Poisson meunière + citron 	Emincés de poulet sauce colombo 	 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux oignons 
 Lentilles cuisinées 	Pommes de terre rissolées oignons et paprika  	 Brocolis 	- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons 
Vache qui rit				Camembert
Purée de pomme banane	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Marbré	Pana cotta à la vanille



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu
Blanc Cœur

pêche durable



Produit
biologique

Produit AOP



* Plats composés
ertification
vironnementale niveau



BAIS



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Salade de carottes et de maïs	Potage de légumes
Sauté de porc sauce vallée d'Auge ©	Croc fromage	Filet de merlu sauce ciboulette	Hachis parmentier *	Sauté de dinde sauce tex mex
Coquillettes	Frites	Riz pilaf	- Plat complet	Duo de haricots
Petit moulé ail et fines herbes				
Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Yaourt sucré	Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés certification environnementale niveau



BAIS

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage de légumes	Nems au poulet 	Velouté de légumes 	Crêpe au fromage
Colin sauce aneth 	Lasagnes végétariennes *	Porc au caramel © 	Tartiflette © *	Boulettes de bœuf sauce tomate 
Purée de patate douce 	- Plat complet	Nouilles aux légumes asiatiques  Carottes, brocolis, pousse de soja	- Plat complet	Julienne de légumes 
Chanteneige				
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Beignet à l'ananas 	Tarte aux abricots	Crêpe au chocolat 



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



BAIS

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza aux légumes	 Potage de légumes	 Carottes au cumin vinaigrette 	Samoussa au poulet	
 Jambon grill sauce forestière Ⓢ	Tarte au fromage *	 Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron * 
Petits pois	Salade verte * Plat complet	  Coquillettes	  Riz	- Plat complet
				Petit suisse sucré
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison	Flan au caramel	Barre bretonne	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

BAIS



Semaine 7 du lundi 10 février au vendredi 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œufs durs mayonnaise</p> 	<p>Potage de légumes</p> 	<p>Salade romaine</p>  <p><small>pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette</small></p>		
<p>Steak haché au jus</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p>Roti de bœuf aux carottes</p> 	<p>Paupiette de veau au jus</p> 	<p>Filet de colin sauce espagnole</p>  
<p>Frites</p>	<p>Carottes au beurre</p>  	<p>Epinards à la béchamel</p> 	<p>Flageolets</p> 	<p>Purée de pdt</p> 
			<p>Brie</p>	<p>Madame Loik</p>
<p>Crème au chocolat</p>	<p>Purée pomme fraise</p>	<p>Madeleines x2</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau



BAIS

Semaine 8 du lundi 17 février au vendredi 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Saucisson à l'ail ©	 Salade lorette <small>mâche, betteraves, vinaigrette</small>		 Salade coleslaw
 Filet de poulet sauce coco	 Filet de poisson meunière + citron 	Tortilla d'omelette	 Emincés de dinde sauce crème	Saucisse de Toulouse ©
 Trio de légumes <small>carottes, chou, brocolis</small>	 Poêlée bretonne <small>Choux fleurs, haricots verts, pdt, carotte</small>	Ratatouille	Petits pois	 Purée de pdt
			Emmental	
Ile flottante	Purée de fruits	 Fruit de saison	Crumble aux pommes	Liégeois chocolat



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2