

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 1 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 04/01	Mardi 05/01	Mercredi 06/01	Jeudi 07/01	Vendredi 08/01	Samedi 09/01	Dimanche 10/01
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
SALADE ICEBERG AUX CROUTONS VINAIGRETTE BIO	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE AGRUME	CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE - LOCAL	SARDINES AU BEURRE	CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE - LOCAL	BOUILLON POULE VERMICELLE MAGGI	COQUILLETES BIO AU THON
TAJINE D'AGNEAU AUX DATTES	EMINCE DE DINDE LR TANDOORI	TARTE AUX 3 FROMAGES	STEAK HACHE VBF GRILLE	DOS CABILLAUD SCE BONNE FEMME	SAUTE DE VEAU VBF PRINTANIER	ESCALOPE PORC VBF GRILLEE
SEMOULE BIO	RIZ CREOLE BIO	ECRASEE DE PDT AUX HERBES	PENNE BEURRE BIO	CHOU FLEUR AU PERSIL BIO	BLE AU BEURRE BIO	POELE DE PANAIIS - LOCAL
TAJINE DE LEGUMES			EPINARD BRANCHE BIO AU BEURRE	RIZ BASMATI BIO	POEELE ASIATIQUE	
BRILLAT SAVARIN	CAMEMBERT BIO	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC	FOURME D'AMBERT	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	YAOURT NATURE
TARTE AUX NOIX	GALETTE FRANGIPANE	FROMAGE BLANC BIO CREME DE MARRON	CLEMENTINE	FLAN COCO 27CM 1.8KG	COMPOTE D'ABRICOT	POMME GOLDEN BIO

Pictogramme commercial

	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				














DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 2 (2021)

Menu 11 au 17 janvier Champlan

Lundi 11/01	Mardi 12/01	Mercredi 13/01	Jeudi 14/01	Vendredi 15/01	Samedi 16/01	Dimanche 17/01
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
CAROTTE RAPEE BIO 	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS	BETTERAVES VINAIGRETTE	FEUILLE DE CHENE AU MAÏS - LOCAL	OEUF MIMOSA ECALE	POTAGE POIREAU PDT - LOCAL 	FEUILLETE AU CHEVRE
	TRANCHE DE SURIMI A LA MAYO.					
FAUX FILET VBF GRILLE 	BRANDADE MORUE	EMINCE DE BOEUF A LA PROVENÇALE 	OMELETTE AU FROMAGE	CHOUCROUTE DE LA MER	PATES RICOT. EPIN. SCE TOM.	PINTADE A LA MOUTARDE 
H. VERTS A LA VAPEUR BIO 	SALADE BIO 	COQUILLETTE BIO BEURRE 	QUINOA AU BEURRE BIO 		COURGETTES SAUTEES - LOCAL	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO - LOCAL 
		CHOU FLEUR BIO A LA VAPEUR 	BRUNOISE DE LEGUMES			BATONNIERE DE LEG. HARICOTS
COULOMMIER	YAOURT NATURE BIO ET SUCRE 	COMTE ORIGINE AOP 	EMMENTAL BIO 	PYRENEES	YAOURT BIO NATURE 	FOURME D'AMBERT 
ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU VERGER	DELICE MOELLEUX AU CHOCOLAT	CLEMENTINE	PUREE DE POMMES BIO 	CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO 	ANANAS F (ORIGINE) 

Pictogramme commercial

 Recette bio	 Fait maison	 Recette régionale
 Label Rouge	 Sans gluten	 Nouvelle recette
 France	 Origine	 Vegetarien
 Viande bovine française	 Produit MSC	 Volaille française
 Bleu blanc coeur		

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 3 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 18/01	Mardi 19/01	Mercredi 20/01	Jeudi 21/01	Vendredi 22/01	Samedi 23/01	Dimanche 24/01
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
TERRINE AUX TROIS POISSONS	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE - LOCAL	POTAGE DUBARRY BIO	CELERI REMOULADE BIO	SALADE LENTILLES BIO SCE VGTTE	BETTERAVE CUITE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	PAMPLEMOUSSE AVOCAT CREVETTE
TAJINE DINDE ABRICOTS	STEAK DE BOEUF VBF SCE BEARNAISE	PAELLA	PAVE DE DINDE AU JUS	COLIN PANE AUX CEREALES A LA TOMATE	OMELETTE BIO A LA MIMOLETTE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP
SEMOULE BIO	PDT SAUTEES		BLE AU BEURRE BIO	EPINARDS BRANCHES A LA CREME	COQUILLETES AU BASILIC BIO	LENTILLES VERTES
	BROCOLIS PERSILLES BIO		HARICOTS PLATS A LA TOMATE		POEEE RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES
MUNSTER	ST NECTAIRE LAITIER AOP	PETIT SUISSE NATURE DANONE	BUCHE PILAT 45% 1K	FROMAGE FRAIS BIO	CANTAL	CAMEMBERT BIO
TARTE AUX POMMES BIO	YAOURT BIO AU CITRON	BANANE BIO	FLAN GOURMAND	CREME LIEGEOISE AU CHOCOLAT	KIWI FRUIT	CREME RENVERSEE BIO

Pictogramme commercial

	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 4 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 25/01	Mardi 26/01	Mercredi 27/01	Jeudi 28/01	Vendredi 29/01	Samedi 30/01	Dimanche 31/01
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
RILLETES DU MANS LOCALES ET CORNICHONS	VELOUTE DE POTIRON AU LAIT	COLESLAW FRA	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE	BETTERAVES ET MAIS A LA VGTTE	COEURS ARTICHAUT ITALIENNE	SALADE DE MACHE, BLEU ET CROUT.
GIGOT D'AGNEAU GRILLÉE	PENNE SCE BOLOGNAISE BIO + GRUYERE	FEUILLETE CHEVRE EPINARDS	SAUTE PORC VPF SCE CHARCUTIERE	DOS DE LIEU NOIR SCE CRUSTACE	PIZZA AUX TROIS FROMAGES BIO	ROTI DE VEAU VBF AU JUS
FLAGEOLETS	SALADE BATAVIA F	RIZ CREOLE BIO	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA	BOULGOUR AU BEURRE BIO	POEELE CAMPAGNARDE	POMME DE TERRE VAPEUR - LOCAL
CAROTTES BIO			PDT SAUTEES	LEGUMES COUSCOUS A LA VAPEUR		COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
BÛCHE DE CHÈVRE BIO	RONDELE AIL FINES HERBES	YAOURT NATURE	MORBIER AOP	CAMEMBERT BIO	BREBICREME	EDAM BIO
RELIGIEUSE AU CAFE	POMME GOLDEN BIO	COEUR COULANT AU CHOCOLAT	BANANE BIO	CRUMBLE POMMES ET POIRES	TIRAMISU	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

Pictogramme commercial

	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				

DEJEUNER

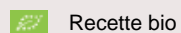
PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 5 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 01/02	Mardi 02/02	Mercredi 03/02	Jeudi 04/02	Vendredi 05/02	Samedi 06/02	Dimanche 07/02
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
PATE CAMPAGNE VPF 	ICEBERG AU THON CHAMPLAN	ROSETTE CORNICHONS	COLESLAW FRA 	OEUFS MAYO. SUR LIT DE SALADE	CREME A LA FLORENTINE BIO 	TERRINE CAMPAGNE POIVRE VERT
AIGUILLETTE CND IGP PANÉE MOUT. SÉS. 	CUISSE POULET ROTIE 	ESCALOPE PORC VBF GRILLEE 	COUSCOUS	FILET SAUMON SCE VIERGE	OMELETTE AUX FINES HERBES	MAGRET DE CANARD IGP AUX AIRELLES
POIS A LA FRANÇAISE BIO 	RIZ CREOLE BIO 	MACARONI AU BEURRE BIO 		POIREAUX A LA CRÈME - LOCAL	BATONNIERE LEG. BROCOLIS	PDT GRENAILLE ORIGINE - LOCAL
	POEELE RATATOUILLE	HARICOT BEURRE AU BEURRE		PENNE BEURRE BIO 	POMMES DE TERRE SAUTÉES 	EPINARD BRANCHE BIO AU BEURRE
YAOURT NATURE BIO 	CAMEMBERT BIO 	MIMOLETTE	CHANTENEIGE BIO 	ABONDANCE AOP 	EDAM BIO	MAROILLES AOP
SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES	TARTE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX POIRES BIO 	SALADE DE FRUITS	ECLAIR VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT LAIT 54G	PUREE DE POMMES BIO

Pictogramme commercial



Recette bio



Fait maison



Recette régionale



Label Rouge



Sans gluten



Nouvelle recette



France



Origine



Vegetarien



Viande bovine française



Produit MSC



Volaille française



Bleu blanc coeur

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 6 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 08/02	Mardi 09/02	Mercredi 10/02	Jeudi 11/02	Vendredi 12/02	Samedi 13/02	Dimanche 14/02
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
SALADE ICEBERG AUX LARDONS ET AUX CROUTONS	RADIS BEURRE	OEUF MIMOSA BIO	POTAGE LEGUMES BIO FRAIS	TABOULÉ BIO	SOUPE CHINOISE	TERRINE AUX ST JACQUES
PAUPIETTE BOEUF CHARCUTIERE	EMINCES DE DINDE A LA CREME	PANE FROMAGE EMMENTAL 100G	SAUTE DE CANARD	MOULES MARINIERS	SAUTE DE PORC SCE AIGRE DOUCE	COQUELET ROTI
H. VERTS A LA VAPEUR BIO	QUINOA AU BEURRE BIO	PETIT POIS ET CAROTTES	PUREE DE PATATE DOUCE PDT	PDT SAUTEES	RIZ CANTONNAIS	MACARONI AU BEURRE BIO
CAROTTES BIO	GRATIN DE COURGETTES - LOCAL		BROCOLIS PERSILLES BIO			HARICOTS VERTS BIO
MUNSTER	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE	TOMME DE SAVOIE IGP	CARRE FRAIS 17.5% 25 BIO	BÛCHE DE CHÈVRE BIO	BLEU DE LAQUEUILLE
TARTELETTE AUX MYRTILLES	FLANBY VANILLE CARMEL	BANANE BIO	SALADE AUX FRUITS EXOTIQUES	CARRE BAVAROIS AU CACAO	ANANAS POËLÉ AU CARMEL ET GRAINES DE SÉSAME	ORANGE FRUIT

Pictogramme commercial

	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 7 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 15/02	Mardi 16/02	Mercredi 17/02	Jeudi 18/02	Vendredi 19/02	Samedi 20/02	Dimanche 21/02
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
SALADE ICEBERG AUX CROUTONS	SALADE DE BLE TOMATE GOUDA BIO	CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE BIO RAISIN	MACEDOINE MAYONNAISE OEUF BIO	CONCOMBRE CREME ANETH LOCAL	VELOUTE CAROTTE BIO LAIT COCO	FEUILLETE JAMBON EMMENTAL BIO
JAMBONNEAU A L'ECHALOTE	BLANQUETTE VEAU A L'ANCIENNE	QUICHE AUX 3 FROMAGES	STEAK HACHE VBF GRILLE	PAVE POISSON BLANC BORDELAISE	CROZIFLETTE JAMB. DE DINDE	ESCALOPE PORC VBF GRILLEE
COURGETTES BIO A LA CRÈME D'AIL & RIZ SUR	DUO DE RIZ ET CHAMPIGNONS	POELEE PAYSANNE	COQUILLETTE BIO BEURRE	RIZ CREOLE BIO POIREAUX A LA CRÈME - LOCAL	SALADE BIO	EPINARDS BR. BIO CREME
EMMENTAL BIO	YAOURT BIO A LA VANILLE	PONT L'EVEQUE	COMTE ORIGINE AOP	EDAM BIO	YAOURT FRUIT 125 FROM	PYRENEES
TARTE NORMANDE	ANANAS	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES F	ORANGE MENTHE ET CANNELLE	COMPOTE DE POMME AVEC MORCEAUX	BEIGNET CHOCOLAT 75GX60	POMME GOLDEN - LOCAL

Pictogramme commercial

- Recette bio
- Label Rouge
- France
- Viande bovine française
- Bleu blanc coeur
- Fait maison
- Sans gluten
- Origine
- Produit MSC
- Recette régionale
- Nouvelle recette
- Vegetarien
- Volaille française

DEJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 8 (2021)

MENUS JANVIER FEVRIER 2021



Lundi 22/02	Mardi 23/02	Mercredi 24/02	Jeudi 25/02	Vendredi 26/02	Samedi 27/02	Dimanche 28/02
CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE	CRISTALINE
SALADE WALDORF	TRANCHE DE SURIMI A LA MAYO.	POTAGE LEGUME	CAROTTE RAPEE BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE H. VERTS BIO AU THON	AVOCATS CREVETTES SCE COCKTAIL
CUISSE POULET ROTIE	GIGOT D'AGNEAU GRILLÉE	TORTELLONI POMODORO MOZZARELLA BIO ET SAUCE T	GRILLADE DE PORC A LA MOUTARDE	DOS DE LIEU NOIR SCE DIEPPOISE	CUISSE POULET ROTIE	STEAK HACHE VBF GRILLE
PDT RISSOLEE	RIZ CREOLE BIO	SALADE BATAVIA F	TRIO DE LÉGUMES AU BEURRE BIO	PENNE BIO BEURRE	PDT SAUTEES	PDT GRENAILLE ORIGINE - LOCAL
HARICOTS VERTS BIO	POELEE RATATOUILLE			HARICOTS PLATS AU BEURRE	POELEE CHAMPETRE	CAROTTES BIO
YAOURT NATURE BIO	VACHE QUI RIT BIO	ABONDANCE AOP	FOURME D'AMBERT	YAOURT BIO A LA VANILLE	TOMME GRISE 45% 1.9	LIVAROT AOP
BABA AU RHUM	KIWI FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE AU CAMEL	ANANAS	SALADE DE FRUITS DU VERGER	CREME DESSERT A LA VANILLE BIO

Pictogramme commercial

	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				