

lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Salade verte vinaigrette Betteraves Haricots verts vinaigrette à l'ail	Salade de pâtes tricolores vinaigrette à l'ancienne Haricots verts persillés	Chou blanc vinaigrette de la ferme de La Villeneuve (77) et dés d'emmental Salade de pdt, oignons et cornichons vinaigrette	Epiphanie Salade iceberg et croûtons à l'ail vinaigrette Sardine à l'huile Parmentier au soja Pointe de Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78) Fromage des Pyrénées Galette des Rois	Velouté de Potiron Sauté de porc sauce dijonnaise s/v : Poisson blanc meunière et citron Carottes et panais vapeur Yaourt nature et sucre Clémentines Orange BIO
Raviolis au fromage sauce tomate	Filet de merlu blanc sauce citron	Boulettes à l'agneau sauce tomate s/v : boulettes végétariennes		
Petit moulé nature Chantailou ail et fines herbes	Camembert Tomme noire	Semoule 50% Epinards au jus 50%		
Compote de pomme	Poire ou Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Ile flottante		

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Haricots verts BIO vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de boeuf filière Elevage de Normandie (27) façon bourguignon s/v : magrets végétariens Haricots blancs lingots du nord Tomme blanche Vache Picon Mousse au chocolat au lait	Sauccisson à l'ail Medaillon de surimi mayonnaise Emincé de filet de poulet sauce à l'ancienne s/v : Poisson pané 100% et citron Purée de céleri 50% Chou de Bruxelles 50%	Friand au fromage Normandin de veau sauce aux champignons s/v : pain fromager Carottes à l'étuvée Saint Paulin Coulommiers Compote pomme	Potage cultivateur Filet de colin sauce à l'oseille Chou fleur vapeurs Yaourt nature au lait entier Bio de Quart de lait (95) + sucre Banane BIO Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	MENU COULEUR ORANGE Salade mêlée vinaigrette aux agrumes + dés de miniolette Risotto potiron œuf dur Edam BIO Carrot Cake

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Carottes râpées de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette au miel Haricots beurre vinaigrette à l'estragon Chipolatas Label Rouge filière Opale du Grand Ouest Purée de pomme de terre et potimarron Yaourt brassé nature et sucre Salade de fruits au sirop	Salade iceberg vinaigrette Salade de pdt au fromage blanc ciboulette Beignets de calamars + citron Riz 50% Navets à la crème 50% Maasdam BIO Carré de Liguell Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Clémentine	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise Haut de cuisse de poulet s/v : galette végétarienne Petits pois aux oignons Suisse nature et sucre Banane Kiwi	Menu Italien Salade verte vinaigrette aux dés de tomate Maquereau à la tomate Pizza au fromage Fromage blanc (vrac) + sucre + copeaux de chocolat (à préparer sur place) Boudoirs	Velouté d'épinards Brandade de poisson Rouy Vache qui rit Poire ou Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Betteraves vinaigrette à l'échalote Mais vinaigrette aux épices mexicaines Allumettes de dinde façon carbonara s/v : Dés de colin façon carbonara Tortis Suisse aromatisé Ananas au sirop	Salade iceberg et croûtons nature vinaigrette Sauccisson à l'ail Nuggets de volaille + ketchup s/v : Nuggets végétariens Petits pois Coulommiers Saint Nectaire Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Repas Méditerranéen Chou rouge de la ferme de La Villeneuve (77) aux pommes vinaigrette Pâte de campagne Sauté de porc sauce au miel et aux épices s/v : Quenelle nature sauce au miel et aux épices Purée de pomme de terre Fromage blanc nature (vrac) et coulis de fruits rouges Galette St Michel (biscuit oublié)	Potage carottes speculoos Filet de colin sauce citron Haricots vert en persillade Montcadi Bûchette de lait mélangé Banane Clémentines	Salade de lentilles BIO vinaigrette Céleri rémoulade de la ferme de La Villeneuve (77) Sauté de poulet sauce à l'ancienne s/v : poisson pané Carottes et panais Crème anglaise Gâteau au miel et noisettes du chef

lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Macédoine de légumes mayonnaise Taboulé Rôti de dinde sauce dugléré s/v : Galette végétarienne Riz Chou fleur persillés Brie en pointe Petit moulé Poire du GAEC des Frères Trouet (95) Clémentines	CHANDELEUR MONTAGNARDE Salade verte vinaigrette Maquereau à la moutarde Gratin de pommes de terre et knacks* Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) + sucre Crêpe au sucre	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail Brocolis vinaigrette Moelleux de boeuf sauce camembert Petits pois Gouda Bleu Orange Ananas	Salade de pomme de terre vinaigrette au fromage blanc Carottes râpées de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette à l'ail Filet de colin sauce aux câpres Semoule Suisse nature et sucre Banane Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Velouté Cresson Haut de cuisse de poulet s/v : Omelette Haricots verts persillés Edam Mimolette Donut's au sucre

lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
Haricots verts vinaigrette à l'échalote Salade iceberg et croûtons à l'ail et vinaigrette Hachis parmentier Cantal Coulommiers Liégeois au chocolat 50% Liégeois vanille 50%	Crêpe au fromage Filet de colin sauce nantua Chou fleur vapeurs Maasdam Tomme blanche Clémentine Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Carottes râpées de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette au citron Mais vinaigrette aux épices mexicaines Nuggets de volaille s/v : Nuggets végétariens Haricots beurre persillés Suisse nature et sucre Gâteau au chocolat et pépites de chocolat	Salade verte sans vinaigrette + bouquet de menthe (à envoyer entier) Nems de volaille Emincé de filet de poulet sauce aigre douce Filet de merlu sauce aigre douce Riz Jaune Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) Ananas au sirop Clémentines	Potage poire potiron Flan de carottes à l'emmental Fromage blanc nature (vrac) et sucre Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Orange

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Macédoine de légumes vinaigrette rouge de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette à l'orange Quenelle nature sauce tomate Mélange épinards et pommes de terre Bleu Petit moulé nature Compote pomme banane	Salade verte et mais vinaigrette Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce façon carbonnade s/v : Paupiette du pêcheur sauce citron Pomme dauphines Yaourt nature et sucre Gâteau praliné du chef vermicelles colorés	Carottes râpées de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette aux graines de moutarde à l'ancienne Poisson meunière et citron Semoule et légumes couscous Suisse aromatisé Ananas Poire	Chou blanc de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette au persil Sauccisson à l'ail Lasagnes à la julienne de légumes et lentilles BIO Saint Paulin Bûchette de lait mélangé Clémentines Banane	Velouté épinards Filet de lieu sauce lombarde Haricots vert persillés 50% Boullghour 50% Montcadi Carré Liguell Flan nappé caramel 50% Flan chocolat 50%

lundi 22 février	mardi 23 février	mercredi 24 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
Taboulé libanais Omelette Fraîche + fromage râpé (à part) Brocolis et pommes de terre Camembert Saint Nectaire Kiwi Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Salade de pommes de terre vinaigrette au fromage blanc et échalote Chou rouge de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette Sauté de porc sauce caramel Jardinière de légumes Riz pilaf Yaourt nature et sucre Clémentines Orange	Menu Petit Chaperon Rouge Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise Maquereau à la tomate Sauté de boeuf sauce façon chasseur s/v : Pain fromager Haricots blanc Lingot du Nord sauce tomate Fromage blanc et confiture de fraise Galette au beurre	Potage brocolis onctueux Quich'obolo s/v : Quich'obolo Carré de Liguell Emmental Pomme du GAEC des Frères Trouet (95) Banane	Salade verte aux croûtons vinaigrette Salade de lentilles BIO à l'échalote Gratin de pomme de terre au poisson blanc Mimolette Tomme blanche Flan chocolat Crème dessert praliné

lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
Radis croque au sel Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail Bolognaise aux épices italiennes s/v : Quenelles de brochet sauce nantua Farfalles Emmental râpé Orange Ananas	Friand au fromage Beignets de calamars sauce tartare Haricots vert persillés Coulommiers Rouy Kiwi Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Potage poireaux pomme de terre Sauté de porc à l'estragon s/v : Nuggets de bled Riz Maasdam Bûchette de lait mélange Mousse au chocolat	Carottes et chou blanc de la ferme de La Villeneuve (77) mayonnaise Salade de pois chiches rouges vinaigrette Poisson blanc meunière et citron Petits pois au jus Yaourt nature et sucre Cake aux fruits du chef	Betteraves vinaigrette Pâte croûte Tarte aux lentilles et ciboulette Salade verte vinaigrette Fromage blanc façon straciatella Sablé de Retz