



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

VACANCES

LUNDI 1/1/24	MARDI 2/1/24	MERCREDI 3/1/24	Végétarien JEUDI 4/1/24	VENDREDI 5/1/24
BONNE ANNEE!	Salade coleslaw BIO Céleri rémoulade BIO	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Chou rouge vinaigrette Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage Tarte au fromage
	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur	Filet de lieu sauce crème	Omelette BIO	Steak haché sauce moutarde Viande Française
	VG: Streak de soja sauce ciboulette	VG: Palet végétarien maraîcher		VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
	Coquillettes BIO	Ratatouille Boulgour	Purée de carottes	Lentilles
	Edam Gouda	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Pointe de Brie Coulommiers
Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pomme Purée pomme/banane	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Lait nature Compote pomme/abricot	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse nature sucré Jus d'orange (litre)

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
8/1/24	9/1/24	10/1/24	11/1/24	12/1/24
<i>Céleri rémoulade BIO</i> <i>Carottes râpées vinaigrette BIO</i>	<i>Cœur de palmier vinaigrette</i> <i>Poireaux vinaigrette</i>	<i>Concombres bulgares BIO</i> <i>Choux blanc BIO vinaigrette</i>	<i>Salade iceberg & croûtons</i> <i>Endives vinaigrette</i>	<i>Potage Dubarry (chou-fleur)</i>
<i>Cordon bleu de volaille</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Goulash de bœuf BIO</i>	<i>Filet de lieu sauce napolitaine</i>
<i>VG: Palet végétarien montagnard</i>	<i>VG: Pané de blé, fromage, épinards</i>	<i>VG: Picoussel</i>	<i>VG: Omelette</i>	
<i>Salsifis provençale</i> <i>Blé</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Trio carotte/navets/pomme de terre</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Petits pois-carottes</i>
<i>Mimolette</i> <i>Tomme noire</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Vache Picon</i> <i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fromage blanc nature +sucre</i>	<i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i>
<i>Compote pomme/abricot</i> <i>Purée de pomme</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Flan chocolat</i> <i>Flan vanille nappé caramel</i>	<i>Galette des rois</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Galette bretonne</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain au chocolat</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Compote pomme/banane</i>	<i>Pain + confiture</i> <i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre marbrée (à couper)</i> <i>Lait nature (litre)</i> <i>Purée de pomme</i>

LEGENDE

	Potage du chef		Recette du chef		Produit local		Plat végétarien		Agriculture biologique
	Issu de label rouge		Viande bovine Française		Volaille Française		Porc Français		Bleu Blanc Cœur
	Pêche responsable		Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Protégée				

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

Tous Schuss!

Végétarien LUNDI 15/1/24	MARDI 16/1/24	MERCREDI 17/1/24	JEUDI 18/1/24	 VENDREDI 19/1/24
Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Chou blanc BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette	Taboulé Salade de maïs	Potage poireaux pomme de terre Pommes de terre façon tartiflette (volaille) VG: Pommes de terre façon tartiflette (sans viande)	Salade fromagère (salade iceberg, emmental) Salade des alpillles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)
Chili végétarien	Ravioli de bœuf & fromage râpé VG: Ravioli aux légumes & fromage râpé	Paupiette de veau sauce champignons VG: Pané de blé, fromage, épinards	Dos de colin meunière	Dos de colin meunière
Riz BIO	*	Macédoine	Fromage blanc nature BIO +sucre Yaourt nature BIO + sucre	Blé BIO
Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Coulommiers Pointe de Brie	Saint Paulin Emmental	Yaourt à la neige et sa crème anglaise	Petit Louis Chanteneige
Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pomme Compote pomme/pêche	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	
GOÛTER Pain + confiture Lait nature Purée pomme/banane	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)	GOÛTER Galette bretonne Lait nature (litre) Fruit de saison	GOÛTER Pain + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Fruit de saison

LEGENDE










Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement















LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

LUNDI 22/1/24	MARDI 23/1/24	MERCREDI 24/1/24	Végétarien JEUDI 25/1/24	VENREDI 26/1/24
Salade coleslaw BIO Céleri mayonnaise aux pommes BIO 	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Potage légumes 	Concombres BIO vinaigrette Chou rouge BIO et maïs vinaigrette 	Thon sauce tomate Œuf dur mayonnaise
Normandin de veau sauce chasseur	Rôti de porc à la diable Issu de label rouge 	Brandade de poisson 	Picoussel  (œuf, blettes, pain)	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur 
VG: Steak de soja sauce chasseur	VG: Omelette	VG: Parmentier végétarien		VG: Palet végétarien maraîcher
Boulghour	Brisures de chou-fleur Pommes de terre	*	Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	Epinards béchamel Torti
Gouda Edam	Petit suisse aromatisé BIO  Yaourt aromatisé BIO	Camembert Carré de l'Est	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature +sucre
Flan pâtissier	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme/fraise BIO Purée de pomme BIO	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO
GOÛTER Gâteau choco-amande Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Pain + confiture Lait nature (litre) Purée pomme/banane	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré fraise Lait nature Purée de pomme

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire



LUNDI 29/1/24	MARDI 30/1/24	MERCREDI 31/1/24	JEUDI Végétarien 1/2/24	VENDREDI 2/2/24
Salade de haricots verts Poireaux vinaigrette	Chou rouge BIO vinaigrette Céleri BIO sauce cocktail	Saucisson à l'ail & cornichon VG: Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg + croûtons Endives + croûtons	Potage dubarry (chou-fleur)
Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Cœur	Boulettes d'agneau et ses légumes couscous	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Crêpe au fromage	Filet de poisson pané
VG: Palet végétarien maraîcher	VG: Boulettes de soja et ses légumes couscous	VG: Croque fromage végétarien	Petits pois	VG: Galette de lentilles, boulgour et légumes
Courgettes à la provençale Pâtes: Coudes	Semoule	Purée de carottes	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO	Ratatouille Riz
Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Pont l'Evêque AOP Mimolette	Le Carré Président Vache Picon	Crêpe + confiture coupelle	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER Barre pâtissière (à couper) Lait nature (litre) Compote pomme/fraise	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Yaourt nature sucré Fruit de saison	GOÛTER Petits Beurre Petit suisse nature sucré Jus d'orange (litre)	GOÛTER Pain + barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER Pain au lait Lait nature Compote pomme/pêche

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire



VENDREDI

LUNDI
5/2/24

Taboulé
Salade des pâtes

Rôti de porc sauce chasseur
Issu de label rouge

VG: Palet végétarien montagnard

Haricots verts

Carré de l'Est
Camembert

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + confiture
Petit suisse aromatisé
Jus d'orange (litre)

MARDI
6/2/24

Betterave vinaigrette
Cœurs de palmier vinaigrette

Filet de lieu sauce tomate

VG: Steak de soja sauce tomate

Carottes
Pommes de terre

Petit suisse aromatisé BIO
Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison
Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée (à couper)
Lait nature
Compote pomme/banane

MERCREDI
7/2/24

Salade iceberg & croûtons
Céleri rémoulade

Cordon bleu de volaille

VG: Croque tomate végétarien

Coquillettes BIO

Chanteneige
Petit Louis

Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Végétarien
JEUDI
8/2/24

Potage poireaux-pomme de terre

Pâtes teddy cheese BIO
sauce crème épinards

Emmental
Saint Paulin

Compote pomme/abricot
Purée de pomme

GOÛTER

Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Salade chinoise
(chou blanc, carottes râpées, soja)

Emincé de dinde sauce aigre douce
Bleu Blanc Cœur

VG: Omelette

Riz cantonnais
(sans viande)

Yaourt nature BIO + sucre
Fromage blanc nature BIO + sucre

Ananas au sirop
& noix de coco râpée

GOÛTER

Galette bretonne
Lait nature (litre)
Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

VACANCES

Végétarien LUNDI

12/2/24

Brocolis vinaigrette
Betteraves vinaigrette

Boulettes de soja sauce provençale



Blé

Yaourt aromatisé
Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Mardi GRAS

13/2/24

Carottes râpées BIO vinaigrette
Chou rouge BIO vinaigrette



Aiguillette de poulet crusty & ketchup

VG: Nuggets de blé & ketchup

Pommes noisettes

Coulommiers
Pointe de Brie

Beignet pomme

MERCREDI

14/2/24

Salade diabolo (pâtes)
Salade de boulgour

Paupiette de veau sauce champignon

VG: Steak de soja sauce champignon

Haricots beurre

Edam
Gouda

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

JEUDI

15/2/24

Salade iceberg + croûtons
salade iceberg + maïs

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



VG: Palet végétarien italien

Printanière de légumes
(petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)

Petit moulé nature
Petit moulé ail & fines herbes

Purée de pomme
Compote pomme/banane

VENDREDI

16/2/24

Potage cultivateur



Filet de colin sauce aux olives



VG: Pané de blé, fromage, épinards

Coquillettes BIO



Fromage blanc nature + sucre
Yaourt nature + sucre

Fruit de saison
Fruit de saison



GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Lait nature (litre)
Compote pomme/fraise

GOÛTER

Pain au lait
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)
Fromage blanc nature + sucre
Jus d'orange (litre)

GOÛTER

Gâteau choco-amande
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Lait nature (litre)
Compote pomme/pêche

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/2/24	20/2/24	21/2/24	22/2/24	23/2/24
Chou blanc BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre Taboulé	Salade coleslaw BIO Endives BIO vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg, emmental) Salade des alpilles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)	Potage légumes
Bolognaise de bœuf Viande Française	Œufs durs BIO béchamel	Filet de lieu sauce napolitaine	Risotto de perle au poulet et aux petits légumes	Sauté de bœuf BIO sauce 4 épices
VG: Boulettes de soja sauce tomate	VG: Omelette	VG: Risotto de perle aux petits légumes	VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	
Torti	Riz Epinards	Ratatouille Blé	*	Brisures de chou-fleur Pommes de terre
Saint Paulin Emmental	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Camembert Carré de l'Est	Mimolette Tomme noire	Vache Picon Le Carré Président
Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme/fraise BIO Purée de pomme BIO	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Petit suisse nature sucré Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature Compote pomme/abricot	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus de pomme (litre)	Barre marbrée (à couper) Petit suisse nature sucré Fruit de saison

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Élémentaire

Végétarien LUNDI 26/2/24	MARDI 27/2/24	MERCREDI 28/2/24	JEUDI 29/2/24	 VENDREDI 1/3/24
Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade BIO Salade coleslaw BIO	Salade de boulgour Salade de maïs	Potage courgette vache qui rit	Saucisson sec & cornichon R: Œuf dur mayonnaise
Lasagnes provençale	Chipolata (porc) VG: Saucisse végétale	Normandin de veau sauce tomate VG: Picoussel	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Dos de colin meunière VG: Nuggets de blé
*	Lentilles	Trio carotte, navet, pomme de terre	Haricots verts	Purée de pomme de terre
Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre	Gouda Edam	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Pointe de Brie Coulommiers	Petit Louis Chanteneige
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pomme BIO Compote pomme/banane BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau choco-amande Lait nature Compote pomme/fraise	Pain + Barre de chocolat Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Galette bretonne Lait nature Compote pomme/poire BIO	Barre pâtissière Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Gaufre Yaourt nature sucré Jus d'orange (litre)

LEGENDE

	Potage du chef		Recette du chef		Produit local		Plat végétarien		Agriculture biologique
	Issu de label rouge		Viande bovine Française		Volaille Française		Porc Français		Bleu Blanc Cœur
	Pêche responsable		Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Protégée				

* Fruits selon approvisionnement