



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne - Maternelle

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 	Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Crêpe au fromage
	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur VG: Streak de soja sauce ciboulette	Filet de lieu sauce crème VG: Palet végétarien maraîcher	Omelette BIO 	Steak haché sauce moutarde Viande Française
	Coquillettes BIO 	Ratatouille	Purée de carottes	VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
	Edam	Boulgour	Petit moulé nature	Lentilles
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé BIO 	Purée de pomme	Pointe de Brie
	Fruit de saison		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 - Maternelle



GALETTE DES ROIS

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/1/24	9/1/24	10/1/24	11/1/24	12/1/24
<i>Céleri rémoulade BIO</i> 	<i>Cœur de palmier vinaigrette</i>	<i>Concombres bulgares BIO</i> 	<i>Salade iceberg & croûtons</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>Haricots verts</i>	<i>VG: Pané de blé, fromage, épinards</i>	<i>VG: Picoussel</i>	<i>VG: Omelette</i>
<i>Salsifis provençale</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Trio carotte/navets/pomme de terre</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Petits pois-carottes</i>
<i>Blé</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Vache Picon</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Mimolette</i>		<i>Flan chocolat</i>	<i>Galette des rois</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Compote pomme/abricot</i>				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Galette bretonne</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Moelleux fourré abricot</i>	<i>Barre marbrée (à couper)</i>
<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Lait nature (litre)</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Lait nature (litre)</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</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 - Maternelle

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	Chou blanc BIO vinaigrette 	Taboulé	Potage poireaux pomme de terre 	Salade fromagère (salade iceberg, emmental)
Chili végétarien 	Ravioli de bœuf & fromage râpé	Paupiette de veau sauce champignons	Pommes de terre façon tartiflette (volaille) 	Dos de colin meunière
Riz BIO 	VG: Ravioli aux légumes & fromage râpé	VG: Pané de blé, fromage, épinards	VG: Pommes de terre façon tartiflette (sans viande)	VG: Croque fromage végétarien
Yaourt aromatisé	*	Macédoine	Fromage blanc nature BIO +sucre 	Blé BIO
Fruit de saison	Coulommiers	Saint Paulin	Œuf à la neige et sa crème anglaise 	Petit Louis
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Lait nature Purée pomme/banane	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)	Galette bretonne Lait nature (litre) Fruit de saison	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 - Maternelle

LUNDI 22/1/24	MARDI 23/1/24	MERCREDI 24/1/24	Végétarien JEUDI 25/1/24	VENDREDI 26/1/24
Salade coleslaw BIO 	Betteraves vinaigrette	Potage légumes 	Concombres BIO vinaigrette 	Thon sauce tomate
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	Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	VG: Palet végétarien maraîcher
Boulghour	Brisures de chou-fleur Pommes de terre	*	Petit moullé ail & fines herbes	Epinards béchamel Torti
Gouda	Petit suisse aromatisé BIO 	Camembert	Flan vanille nappé caramel	Yaourt nature + sucre
Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote pomme/fraise BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau choco-amande Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature (litre) Purée pomme/banane	Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	Barre marbrée (à couper) Yaourt aromatisé Fruit de saison	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 - Maternelle



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	Chou rouge BIO vinaigrette 	Saucisson à l'ail & cornichon VG: Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg + croûtons 	Potage dubarry (chou-fleur)
Emincé de dinde sauce normande Bleu Blanc Cœur 	Boulettes d'agneau et ses légumes couscous VG: Boulettes de soja 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 	Ratatouille
Yaourt nature + sucre	Pont l'Evêque AOP 	Le Carré Président	Crêpe + confiture coupelle 	Riz
Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Lait nature (litre) Compote pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Yaourt nature sucré Fruit de saison	Petits Beurre Petit suisse nature sucré Jus d'orange (litre)	Pain + barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit de saison	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 - Maternelle



VENDREDI

LUNDI
5/2/24

Taboulé

Rôti de porc sauce chasseur
Issu de label rouge

VG: Palet végétarien montagnard

Haricots verts

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

MARDI
6/2/24

Betterave vinaigrette

Filet de lieu sauce tomate

VG: Steak de soja sauce tomate

Carottes

Pommes de terre

Petit suisse aromatisé BIO

Fruit de saison

MERCREDI
7/2/24

Salade iceberg & croûtons

Cordon bleu de volaille

VG: Croque tomate végétarien

Coquillettes BIO

Chanteneige

Flan chocolat

Végétarien
JEUDI
8/2/24

Potage poireaux-pomme de terre

Pâtes teddy cheese BIO

sauce crème épinards

Emmental

Compote pomme/abricot

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

Ananas au sirop
& noix de coco râpée

GOÛTER

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

GOÛTER

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

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

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 - Maternelle

VACANCES

Végétarien LUNDI

12/2/24

Brocolis vinaigrette

Boulettes de soja sauce provençale



Blé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



13/2/24

Carottes râpées BIO vinaigrette



Aiguillette de poulet crusty & ketchup

VG: Nuggets de blé & ketchup

Pommes noisettes

Coulommiers

Beignet pomme

MERCREDI

14/2/24

Salade diablo (pâtes)

Paupiette de veau sauce champignon

VG: Steak de soja sauce champignon

Haricots beurre

Edam

Fruit de saison BIO



JEUDI

15/2/24

Salade iceberg + croûtons

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



VG: Palet végétarien italien

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

Petit moulé nature

Purée de pomme

VENDREDI

16/2/24

Potage cultivateur



Filet de colin sauce aux olives



VG: Pané de blé, fromage, épinards

Coquillettes BIO



Fromage blanc nature + sucre

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

Petis 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 - Maternelle



VACANCES

LUNDI

19/2/24

Chou blanc BIO vinaigrette



Bolognaise de bœuf
Viande Française



VG: Boulettes de soja sauce
tomate

Torti

Saint Paulin

Flan vanille nappé caramel

Végétarien

MARDI

20/2/24

Salade de pommes de terre

Œufs durs BIO béchamel



VG: Boulettes de soja sauce
tomate

Riz

Epinards

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

21/2/24

Salade coleslaw BIO



Filet de lieu sauce napolitaine



VG: Omelette

Ratatouille

Blé

Camembert

Compote pomme/fraise BIO



JEUDI

22/2/24

Salade fromagère (salade iceberg,
emmental)

Risotto de perle au poulet et aux
petits légumes

VG: Risotto de perle aux petits
légumes

*

Mimolette

Mousse au chocolat

VENDREDI

23/2/24

Potage légumes



Sauté de bœuf BIO sauce 4 épices



VG: Pané de sarrasin, lentilles,
poireaux

Brisures de chou-fleur

Pommes de terre

Vache Picon

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture

Lait nature

Compote pomme/abricot

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt nature sucré

Jus de pomme (litre)

GOÛTER

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 - Maternelle

Végétarien LUNDI 26/2/24	MARDI 27/2/24	MERCREDI 28/2/24	JEUDI 29/2/24	 VENDREDI 1/3/24
Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade BIO 	Salade de boulgour	Potage courgette vache qui rit 	Saucisson sec & cornichon VG: 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
*	Lentilles	Trio carotte, navet, pomme de terre	Haricots verts Coquillettes	Purée de pomme de terre
Fromage blanc nature + sucre	Gouda	Yaourt aromatisé BIO 	Pointe de Brie	Petit Louis
Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme 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