



## Du 27 Novembre au 1er Décembre 2023

LUNDI	MARDI <i>Menu VEGETARIEN 4 composantes</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu 4 composantes</i>
 Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	***	Salade de blé à l'orientale	 Chou rouge vinaigrette et salade verte	 Cake méditerranéen et sauce fromage blanc ciboulette
Filet de merlu sauce estragon	Chili sin carne	 Sauté de veau sauce hongroise	 Jambon blanc <i>(GAEC BUTIN)</i> SP : Jambon de dinde	 Sauté de bœuf BIO à l'orientale
 Jardinière de légumes BIO	(riz, haricots rouges, légumes)	Petits pois	 Coquillettes BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	 Pommes de terre BIO boulangères <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Cantal	Fournols	 Brie BIO	 Yaourt BIO aromatisé à la fraise <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>
Gaufre	 Crème dessert BIO au chocolat <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>Volaille Label Rouge</b>	<b>Bœuf Race à Viande</b>	<b>Produits Locaux</b>	
<b>Cuisinés par les chefs</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</b>		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

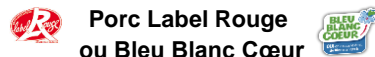
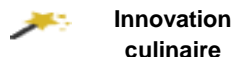
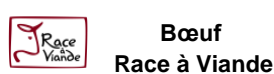
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 4 au 8 Décembre 2023

LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI Menu 4 composantes	MERCREDI	JEUDI MENU 4 COMPOSANTES	VENDREDI
Céleri rémoulade	***	Chou blanc vinaigrette et salade verte	Potage de légumes BIO	Salade coleslaw BIO
Bouchée de soja tomate basilic	Tajine de volaille	Steak haché au jus	Brandade de poisson	Sauté de veau BIO marengo
Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON)	Semoule et légumes à couscous	Riz pilaf BIO et équitable	(purée de pommes de terre BIO) (PREVOT ETIENNE)	Haricots verts
Saint-Paulin	Langres	Emmental BIO	***	Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)
Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison	Pain d'épice BIO (LES RUCHERS DU MORVAN)
Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 11 au 15 Décembre 2023

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI Menus 4 composantes	JEUDI	VENDREDI Menu 4 composantes
Salade de pommes de terre parisienne	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Salade de coquillettes BIO à la catalane (FERMES DU RAVILLON)	Chou rouge vinaigrette et salade verte	***
Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Dhal de pois cassés	Daube de bœuf	Sauté de porc curry (HUGUIER FRERES) (SP : volaille)	Filet de limande meunière
Printanière de légumes BIO	Riz	Courgettes BIO béchamel	Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Purée de chou-fleur et pommes de terre
Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Nectaire	Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Bûche de chèvre	Fournols
Fruit de saison	Purée de fruits maison (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	***	Gâteau d'anniversaire Cake aux poires	Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Cuisinés par les chefs



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 18 au 22 Décembre 2023

LUNDI	MARDI <i>Menu 4 composantes</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien 4 composantes</i>	VENDREDI <i>REPAS DE NOEL</i>
Salade de riz <i>BIO</i> et équitable à l'orientale	Potage de légumes <i>BIO</i>	Chou blanc vinaigrette et salade verte	***	Terrine de la mer
Sauté d'agneau aux olives	Hachis parmentier (bœuf <i>BIO</i> )	Filet de merlu sauce aurore	Omelette <i>BIO</i>	Sauté de poulet sauce poblano
Epinards <i>BIO</i> à la béchamel	(purée de pommes de terre <i>BIO</i> ) ( <i>PREVOT ETIENNE</i> )	Carottes <i>BIO</i> vichy ( <i>PREVOT ETIENNE</i> )	Blé aux petits légumes	Gratin de pommes de terre et emmental râpé
Yaourt nature <i>BIO</i> et sucre ( <i>LA PIERRE QUI VIRE</i> )	***	Saint-Paulin	Edam	Brillat Savarin
Soupe de framboises	Fruit de saison	Crème dessert <i>BIO</i> au chocolat ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )	Fruit de saison <i>BIO</i>	Bûche de Noël / chocolat / clémentine
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Cuisinés par les chefs



Innovation culinaire






















Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



## Du 25 au 29 Décembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI <i>NOEL FERIE</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN 4 composantes</i>	VENDREDI <i>Limonade / grenadine</i>
	  Salade coleslaw BIO	 Salade de coquillettes BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i> , brunoise et sauce fromage  blanc	 Chou rouge vinaigrette et salade verte	 Rillettes de sardines
	Filet de Hoki sauce citron	 Sauté de veau marengo	Nuggets de blé sauce fromage blanc curry	Sauté de dinde sauce charcutière
	Semoule	Chou-fleur béchamel	Mélange de légumes (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	  Pommes de terre BIO boulangères <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
	Fournols	 Yaourt BIO aromatisé à la poire  <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	* * *	Saint-Nectaire
	Pêche au sirop	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert BIO vanille <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Eclair au chocolat / Clémentine / chocolat de Noël
	 Pain	 Pain	 Pain	 Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



**Volaille**  
Label Rouge



**Bœuf**  
Race à Viande



Produits Locaux



Cuisinés par les chefs



Innovation  
culinaire



**Porc Label Rouge**  
ou Bleu Blanc Cœur



*Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France*



# Du 01 au 05 Janvier 2024 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI <i>FERIE JOUR DE L'AN</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>MENU 4 COMPOSANTES</i>
	Chou blanc vinaigrette et salade verte	Salade Iceberg vinaigrette	Taboulé BIO	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
	Sauté de veau BIO au jus	Steak haché au jus	Escalope de poulet lyonnaise	Aiguillettes de colin meunière
	Courgettes béchamel	Riz à la sauce tomate <i>BIO et équitable</i>	Purée de potiron BIO	Lentilles BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>
	Saint-Nectaire	Langres	Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	* * *
	Fruit de saison	Purée de fruits maison (pomme écoverger) <i>(VERGERS DE NOSLON)</i>	Fruit de saison BIO	Panna cotta coulis de mangue
	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France



Volaille  
Label Rouge



Bœuf  
Race à Viande



Produits Locaux



Cuisinés par les chefs



Innovation  
culinaire



Porc Label Rouge  
ou Bleu Blanc Cœur



**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**



Du 08 au 12 Janvier 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI <i>Menus 4 composants</i>	VENDREDI
Salade de blé à la catalane	Céleri rémoulade	Salade de riz BIO à la parisienne	Endives vinaigrette et dés d'emmental	Saucisson ( <i>GAEC BUTIN</i> ) & cornichons <i>SP : Roulade de volaille &amp; cornichons</i> 
Sauté de porc sauce marengo <i>(HUGUIER FRERES)</i> <i>(SP : sauté de dinde)</i>	Couscous végétal	Sauté de bœuf au jus <i>(HUGUIER FRERES)</i>	Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Filet de merlu sauce citron
Petits pois	(semoule, pois chiche, légumes)	Brocoli BIO à la béchamel	Coquillettes BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Purée de butternut
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Fournols	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	* * *	Brie BIO
* * *	Salade de fruits	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison BIO
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE ORIGINE France

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**
**Volaille Label Rouge**
**Bœuf Race à Viande**
**Produits Locaux**

**Cuisinés par les chefs**
**Innovation culinaire**
**Porc Label Rouge**
**ou Bleu Blanc Cœur**



**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**

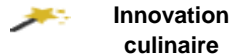
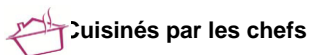
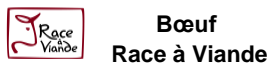




Du 15 au 19 Janvier 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>MENU 4 COMPOSANTES</i>	VENDREDI <i>MENU VEGETARIEN</i>
 Salade coleslaw BIO	 Salade de fusillis BIO à l'orientale <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	 Potage de légumes BIO	 Salade verte vinaigrette aux fruits rouges
Escalope de poulet sauce estragon	 Sauté de bœuf BIO bourguignon	Filet de colin sauce aurore	Tartiflette aux lardons <i>SP : Tartiflette au fromage</i>	 Mélange cantonais
 Blé BIO aux petits légumes	Haricots verts	Poêlée de légumes	(plat complet) Pommes de terre BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	(omelette BIO, riz et petits pois)
Yaourt BIO aromatisé à la pêche <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Cantal	Carré de l'Est	* * *	Camembert
* * *	 Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	 Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire Cake au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

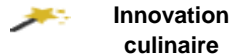
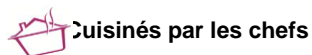
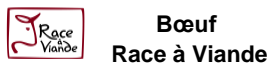




Du 22 au 26 Janvier 2024

LUNDI <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI	MERCREDI <i>Menu 4 composantes</i>	JEUDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	VENDREDI
***	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Taboulé BIO	Céleri rémoulade	Salade coleslaw BIO
Suprême de Hoki sauce ciboulette	Chipolatas (GAEC BUTIN) SP : Saucisse de volaille	Sauté de veau sauce navarin	Onion de lentilles BIO (PREVOT ETIENNE) et pois chiches	Poulet basquaise
Beignet de chou-fleur	Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Jardinière de légumes BIO	Riz pilaf BIO et équitable	Epinards BIO à la béchamel
Fournols	Saint-Paulin	Yaourt BIO aromatisé à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	Langres	Semoule au lait
Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison BIO	***	Fruit de saison	Madeleine BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain























TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE



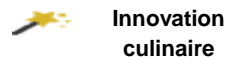
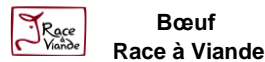
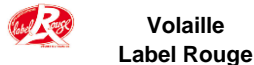
Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 29 Janvier au 02 Février 2024

LUNDI <i>MENU VEGETARIEN</i> <i>Menu 4 composantes</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI <i>CHANDELEUR</i> <i>Menu 4 composantes</i>
Salade Iceberg vinaigrette	 Cake saumon épinard sauce fromage blanc ciboulette	Betteraves rouges sauce fromage blanc	  Carottes râpées BIO vinaigrette <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	 Chou rouge vinaigrette et salade verte
Emincé de pois sauce haricots rouges	Sauté de poulet aux olives vertes	Filet de colin à l'estragon	  Sauté de veau BIO marengo	Steak haché sauce normande
Semoule	Petits pois	  Conchiglies BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Haricots beurre	 Pommes de terre BIO boulangères  <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
 Yaourt BIO aromatisé à l'abricot <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	 Crèmeux Bourguignon	Saint-Nectaire	Petit moulé	* * *
* * *	  Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	  Crème dessert BIO vanille <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Crêpe au sucre
 Pain	 Pain aux céréales	 Pain	 Pain	 Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 05 au 09 Février 2024

LUNDI	MARDI <i>menu végétarien</i> 4 composantes	MERCREDI	JEUDI <i>NOUVEL AN LUNAIRE</i> 4 composantes	VENDREDI
Salade de blé à la catalane	Salade coleslaw BIO	Endives sauce tartare	Salade de chou chinois, carottes, pousses de soja, sauce soja	Pâté de foie ( <i>GAEC BUTIN</i> ) & cornichons <i>SP : Pâté de volaille &amp; cornichons</i>
Escalope de poulet sauce chasseur	Coquillettes BIO ( <i>FERMES DU RAVILLON</i> ) et haricots blancs sauce coco et tomate	Boeuf bourguignon	Sauté de volaille au caramel	Filet de limande meunière
Chou-fleur BIO en gratin	Gruyère râpé	Carottes BIO ( <i>PREVOT ETIENNE</i> )	Riz BIO et équitable cantonnais	Brocoli BIO à la béchamel
Fromage blanc nature BIO et sucre ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )	***	Brie	***	Fournols
Fruit de saison BIO	Purée de fruits maison (pommes écovergers) ( <i>VERGERS DE NOSLON</i> )	Crème dessert BIO chocolat ( <i>GAEC DE SOUILLY</i> )	Gâteau à la noix de coco	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux



Cuisinés par les chefs



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Du 12 au 16 Février 2024

LUNDI MENU 4 COMPOSANTES	MARDI MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI MENU 4 COMPOSANTES	VENDREDI MENU VEGETARIEN
Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Taboulé BIO	Chou blanc vinaigrette et salade verte	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade
Filet de Hoki sauce ciboulette	Keftas d'agneau sauce 4 épices	Emincé de dinde sauce curry	Sauté de bœuf BIO au jus	Omelette BIO sauce tomate
Conchiglies BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots verts et champignons	Purée de panais (60% PDT et 40% panais)	Rösti aux légumes	Printanière de légumes BIO
Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	Tome blanche	Langres	* * *	Saint-Nectaire
* * *	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Gâteau d'anniversaire Cake aux pralines roses
Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Volaille Label Rouge



Bœuf Race à Viande



Produits Locaux

Cuisinés par les chefs



Innovation culinaire



Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur



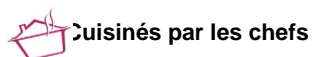
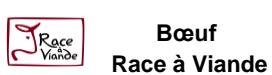
Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



# Du 19 au 23 Février 2024 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI MENU 4 COMPOSANTES	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN 4 composantes	VENDREDI
***	Salade coleslaw BIO	Salade de blé à la catalane	Chou rouge vinaigrette et salade verte	Rillettes de sardines
Filet de merlu sauce citron	Escalope de poulet basquaise	Blanquette de veau	Nuggets de blé sauce curry	Chili con carne
Epinards BIO à la béchamel	Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	Haricots beurre	Petits pois	(riz, haricots rouges, légumes, bœuf haché) + concassé de tomates
Fournols	Saint-Paulin	Fromage blanc BIO nature et sucre  (GAEC DE SOUILLY)	Yaourt BIO aromatisé à la myrtille  (LA PIERRE QUI VIRE)	Pont l'Evêque
Crème dessert BIO vanille (GAEC DE SOUILLY)	Purée de fruits maison (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	Fruit de saison BIO	***	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE



Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



## Du 26 Février au 1er Mars 2024 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu 4 composantes</b>				<b>MENU VEGETARIEN 4 composantes</b>
Céleri rémoulade	Salade de riz BIO <i>et équitable</i> à l'orientale	Carottes râpées BIO vinaigrette <b>(PREVOT ETIENNE)</b>	Terrine de légumes sauce fromage blanc	Salade verte vinaigrette
Pavé de merlu sauce tomate	Poulet rôti au jus (émincé mat. Et crêche)	Filet de colin sauce citron	Sauté de veau BIO sauce basilic	Hachis végétal
Fusillis BIO <b>(FERMES DU RAVILLON)</b>	Brocoli BIO à la béchamel	Pommes de terre BIO boulangères <b>(PREVOT ETIENNE)</b>	Poêlée de légumes	(pomme de terre et carotte BIO, lentilles) <b>(PREVOT ETIENNE)</b>
Yaourt BIO aromatisé à la pêche <b>(LA PIERRE QUI VIRE)</b>	Langres	Petit moulé	Saint-Nectaire	* * *
* * *	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO chocolat <b>(GAEC DE SOUILLY)</b>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**



**Volaille Label Rouge**



**Bœuf Race à Viande**



**Produits Locaux**



**Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur**



**Cuisinés par les chefs**



**Innovation culinaire**



**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**



Du 04 au 08 Mars 2024

LUNDI	MARDI MENU 4 COMPOSANTES	MERCREDI MENU 4 COMPOSANTES	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
 Salade de coquillettes BIO à la parisienne <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Endives vinaigrette et dés d'emmental	Salade de blé à la catalane	 Chou blanc vinaigrette et salade verte	Saucisson ( <i>GAEC BUTIN</i> ) & cornichons SP : Roulade de volaille & cornichons 
Sauté de poulet sauce chasseur	Couscous	Sauté de bœuf sauce tomate <i>(HUGUIER FRERES)</i>	Conchiglies BIO ( <i>FERMES DU RAVILLON</i> ) à la mexicaine	Filet de limande meunière
Haricots verts persillés	(semoule, merguez, légumes)	Jardinière de légumes BIO	(haricots rouges, légumes)	Purée de carottes BIO <i>(PREVOT ETIENNE)</i>
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	* * *	Yaourt BIO aromatisé à la poire <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Langres	Tome blanche
Fruit de saison	Purée de fruits maison (pomme écoverger) <i>(VERGERS DE NOSLON)</i>	* * *	Crème dessert BIO vanille <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Fruit de saison BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**



**Volaille Label Rouge**



**Bœuf Race à Viande**



**Produits Locaux**



**Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur**



cuisinés par les chefs



**Innovation culinaire**



**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
 Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**





## Du 11 au 15 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU 4 COMPOSANTES	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN 4 composants
Concombre vinaigrette	Salade coleslaw BIO	***	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade
Paupiette de dinde à la charcutière	Boulettes d'agneau sauce curry	Filet de lieu noir sauce citron	Daube de bœuf BIO	Oeufs durs BIO concassé de tomates
Purée de pommes de terre BIO (PREVOT ETIENNE)	Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Blé aux petits légumes	Petits pois	Ratatouille (+ riz BIO et équitable)
Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Saint-Nectaire	Carré de l'est	Saint-Paulin	***
Coulis de framboises	Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO chocolat (GAEC DE SOUILLY)	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire Brownie au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**

**Volaille Label Rouge**

**Bœuf Race à Viande**

**Produits Locaux**

**Cuisinés par les chefs**

**Innovation culinaire**

**Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur**

**Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France**



Du 18 au 22 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MENU 4 COMPOSANTES</b>			<i>Cocorico des papilles</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b> 4 composantes
Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Rillettes de maquereau	Taboulé BIO	Radis, beurre et sel	Betteraves rouges vinaigrette
Filet de merlu sauce citron	Coquillettes BIO bolognaise (FERMES DU RAVILLON)	Sauté de veau marengo	Poulet rôti aux herbes de provences (émincé mat. Et crêche)	Chili sin carne
Rösti de légumes	(plat complet)	Chou-fleur BIO béchamel	Pommes boulangères BIO	(riz, haricots rouges, légumes)
Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Fournols	Yaourt BIO aromatisé à la fraise (LA PIERRE QUI VIRE)	Cantal	***
***	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan parisien	Fruit de saison BIO
Pain	Baguette	Pain	Pain aux céréales	Pain
TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE				
<b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>	<b>Volaille Label Rouge</b>	<b>Bœuf Race à Viande</b>	<b>Produits Locaux</b>	
<b>Cuisinés par les chefs</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Porc Label Rouge ou Bleu Blanc Cœur</b>		

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison  
Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France