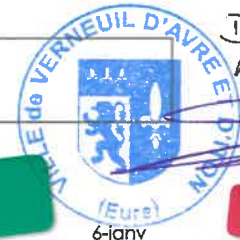


NOM DU CLIENT Verneuil d'avre et d'Iton



D. LEPELTIER,  
 Adjointe au Maire.

SEMAINE DU 3 AU 9 JANVIER 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
3-janv	4-janv	5-janv	6-janv	7-janv	8-janv	9-janv
<u>Céleri mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>				<u>Salade au boulgour BIO</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>
<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>	<u>Emincé de poulet à la crème</u>				<u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	<u>Colin meunière</u>
	<u>Riz</u>					<u>Haricots verts BIO</u>
<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Camembert</u>				<u>Yaourt sucré</u>	<u>Semoule</u>
<u>Fruit</u>	<u>Yaourt aromatisé vanille BIO</u>				<u>Galettes des rois à la framigane</u>	<u>Pont L'Evêque AOP</u>
						<u>Coupelle pomme</u>



Nouveauté   
 Plat végétarien   
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
 viande bovine d'origine française   
 Les produits locaux   
 Les produits biologiques   
 \* Plat contenant du porc   
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

D. LEPELIERE,  
 Adjointe au Maire.

SEMAINE DU 10 AU 16 JANVIER 2022

LUNDI 10-janv    MARDI 11-janv    MERCREDI 12-janv    JEUDI 13-janv    VENDREDI 14-janv

Macédoine mayonnaise	Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)			Carottes râpées	Pâté de foie* (à couper par vos soins)
Coquillettes au jambon* (plat complet)	Falafels végétales BIO			Paupiette de dinde aux champignons	Waterzoï de poisson
	Mélange de légumes oriental			Bâtonnière de légumes à la crème Riz	Pommes vapeur
Yaourt sucré	Coulommiers			Emmental à la coupe	Petit suisse aromatisé
Pêche au sirop	Fruit			Fruit BIO	Gâteau au yaourt maison



Nouveauté    Plat végétarien    Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française    Les produits locaux    Les produits biologiques    \* Plat contenant du porc    Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

MANGER MIEUX  
 JETER MOINS  
 AVEC MADELEINE

SEMAINE DU 17 AU 23 JANVIER 2022

LUNDI	17-janv	MERCREDI	19-janv	JEUDI	20-janv	VENDREDI	21-janv
Potage à la tomate	Betteraves BIO à la ciboulette			Salade de boulgour et betteraves aux pois chiches		Carottes râpées	
Filet de poulet aux poireaux	Hachis parmentier (plat complet)			Flan d'épinards au fromage		Saumonette à la crème	
Riz				Pommes rissolées	Chou-fleur BIO béchamel		
Yaourt sucré				Petit moulé nature		Gouda à la coupe	
Fruit BIO	Fromage blanc aux saïses de la ferme de la Chapelle Brestot			Madeleine		Coupelle pomme	

Nouveauté Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT



D. LEPELTIER  
 Adjoint au Maire.

SEMAINE DU 24 AU 30 JANVIER 2022

	LUNDI 24-janv	MARDI 25-janv	MERCREDI 26-janv	JEUDI 27-janv	VENDREDI 28-janv
Saucisson à l'ail*		<u>Salade de chou chinois (chou chinois, carottes, soja)</u>		Pomme de terre vinaigrette	Taboulé oriental
Beignets de légumes		Rôti de bœuf		Rôti de porc sauce provençale*	Brandade de poisson (plat complet)
Purée de lentilles corail		Carottes bâtonnets à la crème		Haricots verts	
Crème de gruyère		Potatoes		Edam à la coupe	Fromage bûchette
Mousse au chocolat		<u>Purée de pommes BIO</u>		Gâteau maison au chocolat	Fruit



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

NOUVEL AN CHINOIS

SEMAINE DU 31 JANVIER AU 6 FEVRIER 2022

CHANDELEUR

LUNDI

JEUDI

VENDREDI

31-janv

1-févr

2-févr

3-févr

4-févr

<p><b>Betteraves BIO vinaigrette</b></p>	<p><b>Soupe chinoise</b></p>							<p><b>Salade de blé estival (blé, poivron, tomate, basilic)</b></p>
<p><b>Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)</b></p>	<p><b>Emincé de poulet au caramel</b></p>					<p><b>Tartiflette* (plat complet)</b></p>		<p><b>Colin meunière</b></p>
	<p><b>Poêlée asiatique</b></p>							<p><b>Purée de carottes au cumin</b></p>
	<p><b>Riz</b></p>							
<p><b>Petit suisse aromatisé</b></p>	<p><b>Camembert</b></p>					<p><b>Confiture de fraise</b></p>		<p><b>Fondu Président</b></p>
<p><b>Biscuit fourré fraise</b></p>	<p><b>Cocktail de fruits</b></p>				<p><b>Crêpe bretonne BIO</b></p>			<p><b>Coupelle pomme fraise</b></p>



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 21 AU 27 FEVRIER 2022



D. LEPELIER,  
 Adjoint au Maire.

LUNDI

21-févr

MARDI

22-févr

MERCREDI

23-févr

MANGER MIEUX  
 JETER MOINS AVEC  
 MADELEINE



24-févr

VENDREDI

25-févr

Céleri râpé sauce rose	Salade de riz coloré (riz, poivron, maïs)					Potage à la tomate		Crêpe au fromage
Haché de veau	<u>Emincé de volaille aux épices douces</u>					<u>Cœur de colin crème de ciboulette</u>		<u>Farfalle à la bolognaise (plat complet)</u>
<u>Haricots verts</u>						<u>Courgettes BIO</u>		
Purée	Carottes					Riz		
<u>Emmental à la coupe</u>	<u>Petit suisse aromatisé</u>						<u>Petit fruité BIO</u>	
<u>Purée de pomme BIO</u>	<u>Ananas frais</u>					<u>Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy</u>		<u>Gâteau maison aux 4 épices</u>



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place