

## Du 07 au 13 mars 2022





	LE JOUR DU Vege			
LUNDI	mardi	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Betterave vinaigrette	Taboulé assaisonné	Pâté de foie Coupelle de pâté de volaille	Trio de crudités vinaigrette et vinaigrette nature (carottes, oranges, jaunes et navets)
Emincé de dinde sauce paprika	Croq veggie tomate et sauce tomate	Carré de porc fumé sauce normande (champignons, oignons, crème)  *Rôti de dinde sauce normande	Rôti de bœuf et sauce dijonnaise (moutarde, ail, oignons, crème)	Colin gratiné fromage
Spirales BIO	Riz BIO aux petits légumes BIO	Carottes vichy BIO LOCALES	Pommes de terre rissolées	Blettes au gratin
Pont l'évêque AOC	Yaourt aromatisé LOCAL	Edam	Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est BIO
Coupelle de compote de pomme fraise	Orange	Liégeois à la vanille	Banane BIO	Tarte pomme normande fraiche
Baguette et beurre plaquette Fromage frais fruité Poire	Dolcetto abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Pomme golden	Baguette Emmental prédécoupé Jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Banane





















### Du 14 au 20 mars 2022





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles vinaigrette assaisonnée	Mâche et croûtons vinaigrette olive et colza	Carottes râpées BIO locales assaisonnées	Pomelos BIO et sucre	Betteraves et vinaigrette du terroir
Sauté de porc sauce bercy  (tomate, échalote, persil)  Sauté de dinde sauce bercy	Base hindou (Oignons, tomate, poireaux, pois chiches, mélange tandoori, bouillon, lentilles)	Rôti de veau & son jus	Couscous merguez (Légumes couscous et	Brandade de poisson maison (purée de pommes de terre
Jardinière de légumes	Macaronis BIO et LOCALES	Frites	semoule LOCALE)	BIO)
Yaourt nature LOCAL ET SUCRE	Cotentin	Camembert	Fromage frais aux fruits	Cantal AOC
Kiwi	Liégeois au chocolat	Ananas au sirop	Cake aux pépites de chocolat blanc	Poire BIO
<b>Pain au chocolat</b> Fromage frais sucré Pomme rouge	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Fourrandise pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Poire	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus de pommes	Baguette et beurre plaquette Lait demi écrémé Pomme golden





















## Du 21 au 27 mars 2022



LE JOUR DU Vige



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Buffalo vinaigrette érable (salade verte, haricots rouges et maïs)	Mâche et raisins secs et vinaigrette échalote	Friand fromage	Concombre et sauce vinaigrette basilic	Tomate à la mozzarella Sauce vinaigrette basilic
Emincé de dinde sauce carotte & spéculoos	Sauté de bœuf sauce tomate	Steak haché de cabillaud sauce aïoli (mayonnaise, ail, huile d'olive et épices paëlla)	BIO VÉGÉ Pizza aux légumes B	Calamars à la romaine et citron
Pommes de terre cube	Haricots beurre ciboulette	Purée de brocolis	Salade verte	BIO Coquillettes BIO locales au pesto
Carré de l'est	Fromage frais sucré	Coupelle de chèvre	Gorgonzola AOP	Emmental râpé
Coupelle de compote de pommes	Flan pâtissier	BIO Banane BIO	Panna cotta à la framboise	Mousse chocolat
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Poire	Brioche pépites de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Coupelle de compote pomme fraise	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Poire





















#### Du 28 mars au 3 avril 2022



Cossiette.		LE JOUR DU Vege		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur local mayonnaise	Salade de pommes de terre BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade colesiaw BIO locale (carotte et chou blanc)	Radis beurre	Carottes BIO locales assaisonnées
Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde, ail, oignons, crème)  *Sauté de dinde sauce moutarde	Steak de colin sauce aneth	Pépinette à la basque (pépinette, piperade, œufs brouillés)	Rôti de veau & son jus	Cordon bleu
Haricots verts & flageolets	Carottes Vichy BIO locales		Pommes campagnardes et ketchup	Haricots verts
Saint nectaire AOC	Yaourt aromatisé LOCAL	Tomme blanche	Fraidou	Fromage blanc et sucre
Orange BIO	Kiwi	Crème dessert au caramel	Abricot au sirop	Moëlleux chocolat frais
Grand palmier Yaourt nature sucré	Baguette & pâte à tartiner Lait demi écrémé Coupelle de compote de	Yaourt à boire Madeleine coquille chocolat	Croissant Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme	Baguette & confiture de fraise Fromage frais sucré

# **VILLE DE VAUHALLAN**





Pomme





Coupelle de compote de

pomme





Jus multifruits





Coupelle de compote pomme

fraise



Pomme



## Du 04 au 08 avril 2022





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé assaisonné	Concombre à la crème	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Rillettes de porc et cornichons Pâté de volaille
Paupiette de veau sauce tomate	Base mexicaine végétarienne (tomate, poivrons, haricots rouges, cumin et paprika)	Poulet rôti	Sauté de bœuf sauce hongroise (oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate)	Steak de colin sauce curry
Chou fleur ciboulette	Riz pilaf BIO	Frites et ketchup	Carottes BIO locales	Haricots verts ciboulette
Yaourt nature et sucre LOCAL	Comté AOC	Camembert BIO	Fromage blanc et sauce fraise	Petit moulé ail et fines herbes
Ananas BIO BIO	Crème dessert chocolat	Kiwi BIO	Cake framboise spéculos	Banane BIO
Baguette et beurre plaquette Fromage frais fruité Poire	Dolcetto abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Banane	Baguette Emmental prédécoupé Jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Pomme





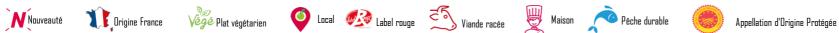
















## Du 11 au 15 avril 2022





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et oignons frits et vinaigrette ciboulette	Salade d'haricots verts	Carottes râpées assaisonnées BIO	Salade de pois chiches à l'orientale	Tomate et maïs <i>et vinaigrette</i> nature
Escalope de dinde sauce navarin (oignons, ail, herbes, carottes, navets, tomate, )	Sauté de veau sauce vallée d'auge  (oignons, ail, champignons, crème, cidre, jus de pomme)	Steak haché de bœuf et ketchup	Croq veggie fromage	Colin mariné à la provençale
Petits pois au jus Carottes	Spirales BIO + gruyere	Purée de pommes de terre BIO	Haricots beurre ciboulette	BIÉ BIO à la tomate
Carré de l'est BIO	Fromage frais aromatisé	Saint Paulin	Yaourt nature LOCAL et sucre	Pont l'évêque AOC
Gaufre fantasia	Orange BIO BIO	Coupelle de compote pomme fraise BIO	Banane	Liégeois vanille
Pain au chocolat Fromage frais sucré Pomme rouge	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Fourrandise pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Poire	Baguette et beurre plaquette Lait demi écrémé Pomme golden	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus de pommes





















# Du 18 au 22 avril 2022







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves et vinaigrette nature	Concombre BIO à la crème	<b>Œuf au nid</b> (carottes râpées assaisonnées et œuf dur)	<b>Mâche</b> et vinaigrette olive et colza
LUNDI DE Pâques	Tarte tomate chèvre basilic		Boulettes d'agneau sauce pascaline (flageolets, miel, romarin, oignons, persil, ail, crème)	Rôti de bœuf et sauce barbecue
	Salade iceberg	Lasagnes au saumon	Pommes noisette + ketchup	Jardinière de légumes
	BIO et sucre	Cantal AOC	Yaourt à boire	Coulommiers
	Pomme BIO	Mousse au chocolat au lait	Gâteau de Pâques et chocolat de Pâques	Crêpe sucrée
	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes	Brioche pépites de chocolat Yaourt aromatisé Banane	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Poire























#### Du 25 au 29 avril 2022



#### **Menu USA**

#### LUNDI MARDI **MERCREDI JEUDI VENDREDI** BIO

Velouté de légumes

Friand fromage

Saucisson à l'ail et cornichons

Rillettes de sardine

Tomate et vinaigrette basilic

Coleslaw BIO

Burger de veau sauce olives



Pavé de merlu sauce sétoise

(fumet, oignons, ail, estragon, tomate, mayonnaise, carottes, épices paëlla)

Sauté de bœuf sauce provencale

(tomate, ail, herbes, olives, oignons)

and Rest

Chicken wings

Riz aux petits pois et oignons

**Gratin** campagnard (pommes de terre, épices, crème et lentilles)

BIO

BIO

**Carottes BIO ciboulette** 

**(** 

Semoule BIO LOCALE

Potatoes et ketchup

**Mimolette** 

Yaourt nature LOCAL et sucre

Ø

**Camembert BIO** 

Pont l'évêque AOP

AC C



Liégeois chocolat

Ananas

Pomme BIO BIO



Coupelle de compote pomme fraise BIO

Brownie maison et crème anglaise

Grand palmier Yaourt nature sucré Poire

Baguette & pâte à tartiner Lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme

Yaourt à boire Madeleine coquille chocolat Jus multifruits

Baguette & confiture de fraise Fromage frais sucré Banane

Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme

fraise

Croissant

## **VILLE DE VAUHALLAN**



















Appellation d'Origine Protégée



# Du 02 au 06 mai 2022





# Menu Angleterre

Vacances scolaires					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Cœur de palmier et maïs	Concombre BIO et vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur LOCAL mayonnaise	Taboulé (semoule locale)	Salade iceberg, dés d'emmental, croûtons et vinaigrette du terroir	
Chipolatas Saucisse de volaille	Filet de lieu noir frais sauce crème	Chili sin carne BIO et riz	Rôti de bœuf et sauce tomate	Fish and chips sauce blanche	
Purée de pommes de terre BIO	Haricots beurre ciboulette	créole BIO	Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons, carottes, courgettes)	Frites	
Comté AOP	Yaourt nature LOCAL et sucre	Fromage blanc BIO nature et coulis de fruits rouges	Vache qui rit BIO		
Orange BIO	Beignet chocolat	Banane BIO au chocolat	<b>Fraises</b> (selon saisonnalité)	Cheesecake et coulis de fruits rouges	
Baguette et beurre plaquette Fromage frais fruité Poire	Dolcetto abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Pomme golden	Baguette Emmental prédécoupé Jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Banane	





















# Du 09 au 15 mai 2022







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betterave	Rosette et cornichons  Roulade de volaille et cornichons	Carottes râpées BIO assaisonnées	Salade de lentilles assaisonnée	Tomate BIO et vinaigret basilic
Sauté de dinde sauce basquaise (tomate, piperade, ail, herbes de provence, oignons)	Blanquette de veau	<u> </u>	√egé Boulettes de soja sauce méditéranéenne	Pavé de colin napolitain
Ratatouille	Riz pilaf BIO	Tortis à la bolognaise	Chou fleur ciboulette	Semoule BIO LOCALE
Carré de l'Est BIO BIO	Fromage frais fruité	Cantal AOC	Yaourt nature LOCAL et sucre	Pavé demi-sel
Tarte normande fraiche	Poire BIO BIO	Compote pomme pêche BIO	Banane BIO	Flan nappé caramel
Pain au chocolat Fromage frais sucré Pomme rouge	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Fourrandise pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Poire	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus de pommes	Baguette et beurre plaquette Lait demi écrémé Pomme golden





















# Du 16 au 20 mai 2022







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade soja, maïs et tomate et vinaigrette nature	Taboulé (semoule locale)	Crêpe au fromage	Œuf dur et mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce basilic
Pavé de merlu sauce citron	Escalope de dinde vienoise	Emincé de volaille BIO au jus	Sticks végétarien épicés et sauce fraicheur (fromage fouetté ail et fines herbes, jus citron, fromage blanc)	Rôti de bœuf et sauce bearnaise
Pommes de terre cube vapeur	Tortis + gruyère	Printanière de légumes (haricots verts, petits pois, carottes, oignons et pommes de terre)	Salade tomate, concombre et maïs	Frites et ketchup
Edam	Yaourt aromatisé LOCAL	Brie BIO	Croc'lait	Yaourt à boire fraise framboise
Ananas au sirop	Pomme BIO BIO	Riz au lait à la vanille	Donuts cacao	BIO Banane BIO
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'orange	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes	Brioche pépites de chocolat Yaourt aromatisé Banane	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus d'ananas	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Poire





















# Du 23 au 27 mai 2022



# LE JOUR DU Vege

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves et maïs et vinaigrette terroir	Mâche et noix et vinaigrette au miel	Rillettes de sardine		
(in)	Sauté de porc sauce colombo  (oignons, poivrons, ail, crème, mélange colombo)  *Sauté de dinde sauce colombo	Croq veggie fromage	Steak de colin sauce dieppoise (crème, fruits de mer, oignons, champignons, fumet)	Férié	FERMEE
	Tortis	Carottes ciboulette BIO	Blé et ratatouille		
	Yaourt nature LOCAL et sucre	Pont l'évêque AOP	Gouda BIO BIO		
	Kiwi	Paris Brest	Fraises (selon arrivage)		
	Grand palmier Yaourt nature sucré Poire	Baguette & pâte à tartiner Lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme	Yaourt à boire Madeleine coquille chocolat Jus multifruits		

















