




















Menus ESBL Y



Semaine du 24/10/2022 au 28/10/2022 - *Vacances scolaires*

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| ***Menu BIO*** | ***Menu BIO*** | | | |
| Carottes râpées BIO  (vinaigrette moutardée) | Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée) | Pâté de campagne* + Cornichon * Cervelas de volaille° + Cornichon SV : Concombre (vinaigrette moutardée) | Pizza au fromage  (sauce tomate, mozzarella, emmental) | 1/2 pomelos + sucre |
| *** | *** | *** | *** | *** |
| Nuggets de poulet panés BIO  SV : Pané fromager  | Chili sin carne  (Haricots rouges BIO  , maïs BIO  , sauce chili) | Couscous aux boulettes au bœuf (Boulettes au bœuf, légumes couscous, sauce) SV : Cubes de colin d'Alaska  sauce béarnaise | Grignotines de porc* sauce dijonnaise (Moutarde, crème fraîche, safran) (* Sauté de poulet) SV : Omelette  | Pavé de colin d'Alaska  gratiné au fromage  |
| Haricots verts BIO Et blé BIO  | Riz BIO Et brocolis BIO  | Semoule | Petits pois, carottes et pommes de terre | Torsades Et salsifis |
| *** | *** | *** | *** | *** |
| Yaourt BIO  | Camembert BIO  | Petit fromage frais sucré | Saint paulin | Saint-nectaire  |
| *** | *** | *** | *** | *** |
| Madeleine épeautre BIO  | Crème dessert vanille BIO  | Poire | Clémentines | Compote pomme fraise allégée en sucre |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus ESBL Y



Semaine du 31/10/2022 au 04/11/2022 - *Vacances scolaires*

| Halloween | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---------------------|--|---|--|
| <p>Scarole + oignons frits (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier) SV : Colin d'Alaka meunière</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Muffin chocolat pépites chocolat</p> | <p>FERIE</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Macédoine BIO mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO</p> <p>***</p> <p>Macaroni BIO Et chou-fleur BIO</p> <p>***</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Chou blanc BIO</p> <p>(vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO sauce blanche à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées BIO</p> <p>***</p> <p>Gouda BIO</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p> | <p>Salade toscane au poulet</p> <p>(Fusilli, tomate, dés de poulet, sauce vinaigrette, poivron rouge et vert, persil) SV : Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané</p> <p>***</p> <p>Carottes Et flageolets</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Banane</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


















° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus ESBLY



Semaine du 07/11/2022 au 11/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|---------------------|
| <p>***Menu BIO***</p> <p>Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Ravioli tofu basilic BIO  + mozzarella râpée (plat complet)</p> <p>***</p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Concombre BIO </p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet panés BIO  SV : Nuggets de blé  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO Et blé BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce curry (Courgette, oignon, carotte, crème fraîche, curry)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur / Brocoli Et semoule</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes à la normande </p> | <p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Dés de jambon* sauce façon carbonara (Fond blanc de volaille, crème liquide, muscade) SV : Boulettes de soja sauce basquaise (Ratatouille, paprika, laurier, thym, basilic)</p> <p>***</p> <p>Macaroni</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> | <p>FERIE</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus ESBL Y



Semaine du 14/11/2022 au 18/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| <p>Nouilles savoyiennes basilic </p> <p>(Nouille savoyienne, pesto, basilic)</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce chasseur (Concentré tomate, vin rouge, échalote, champignon, oignon, persil)</p> <p>SV : Tortilla plancha  </p> <p>(Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>***</p> <p>Carottes Et pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Œuf dur BIO mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  </p> <p>sauce fermière (Petit pois, carotte, oignon)</p> <p>SV : Lasagnes au saumon (plat complet) </p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO Et petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>Duo de crudités </p> <p>(Carottes, céleri, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* (*) Saucisse de volaille</p> <p>SV : Cubes de colin d'Alaska  sauce citron (Fumet de poisson, jus de citron, safran, persil)</p> <p>***</p> <p>Ratatouille / blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais p'tit cabray</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche nectarine allégée en sucre</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>1/2 pomelos BIO + sucre </p> <p>***</p> <p>Falafels BIO  </p> <p>+ ketchup</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO Et haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p> | <p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>P'tit strudel pomme cannelle</p> |



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



SEMAINES DU 24 octobre au 18 novembre 2022

Semaine du 24 au 28/10/2022 – Vacances scolaires

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|-------------------------|---|--------------------------------|----------------------------|
| Pain + barre de chocolat Lait | Cookie Fromage blanc | Spéculoos Compote pomme abricot allégée en sucre | Boudoirs Mousse au chocolat | Pain + confiture Yaourt |

Semaine du 31/10 au 04/11/2022 - Vacances scolaires

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------|-------|--|---------------------------------------|----------------------------------|
| Pain Fromage frais petit cotentin | FERIE | Pain + beurre Liégeois saveur vanille | Barre chocolat caramel disco Pomme | Goûters fourrés chocolat Lait |

Semaine du 07 au 11/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|---|--|--------------------------|----------|
| Petit beurre Lacté saveur chocolat | Gaufre au lait Compote pomme fraise allégée en sucre | Pain + pâte à tartiner Yaourt aromatisé | Pain + confiture Lait | FERIE |

Semaine du 14 au 18/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------|---|----------------------------------|---|-----------------------------------|
| Pain au chocolat Lait | Pain + beurre Crème dessert saveur caramel | Gaufrette vanille Clémentines | Madeleine Petit fromage frais fruité | Pain Fromage frais saint-môret |

Menus ESBLV

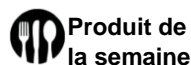


Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | STREET FOOD | Vendredi |
|--|--|---|--|---|
| ***Menu BIO*** Concombre BIO (vinaigrette moutardee) *** Haricots blancs façon tajine (Haricot blanc BIO , carottes BIO , sauce tajine) *** Riz BIO *** Camembert BIO *** Crème dessert chocolat BIO | ***Menu BIO*** Betteraves BIO *** Nuggets de poulet panés BIO SV : Nuggets de blé *** Chou-fleur BIO Et semoule BIO *** Fromage frais rondelé BIO *** Fruit BIO | Mortadelle* + Cornichon SV : Acras de morue *** Haché au veau sauce bigarade SV : Emincé végétal sauce ciboulette (Ciboulette, bouillon de légume, vin blanc, crème fraîche) *** Gnocchetti Et flageolets *** Overnat *** Poire | Carottes râpées *** Saucisse de Francfort* (* Saucisse de volaille) SV : Colin d'Alaska meunière *** Frites + ketchup *** Fromage fondu petit moulu nature *** Yaourt à boire | Radis + beurre *** Merlu sauce au beurre blanc *** Petits pois, carottes et pommes de terre *** Petit fromage frais sucré *** Donut's |



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits































° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

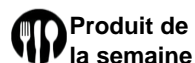
Menus ESBL Y



Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|
| <p>***Menu BIO***</p> <p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Lasagnes légumes mozzarella basilic BIO    (Tomate, courgette, aubergine, oignons, mozzarella) (plat complet)</p> <p>***</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO </p> | <p>Salade piémontaise  (Pomme de terre, mayonnaise, œuf, tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce caramel SV : Pavé de colin d'Alaska  et son crumble pain d'épices </p> <p>***</p> <p>Panachés de haricots beurre et plats Et blé</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Pomme</p> | <p>Tarte chèvre tomate basilic </p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce brune (Fond brun, vin rouge, échalote, laurier, thym) (* Rôti de dinde) SV : Falafels fève menthe coriandre  </p> <p>***</p> <p>Petits pois Et pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Betteraves BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p> Légumes à la mexicaine  (Brocoli BIO , haricot rouge BIO , maïs BIO , cumin) </p> <p>***</p> <p>Boulghour BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>Salade coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané  croustillant  </p> <p>***</p> <p>Ratatouille / Macaroni</p> <p>***</p> <p>Tome py</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





















° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

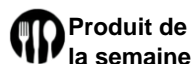
Menus ESBLV



Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| <p>***Menu BIO***</p> <p>Macédoine BIO  mayonnaise (carotte, navet, petit pois, haricot vert, flageolet)</p> <p>***</p> <p>Ravioli tofu basilic BIO  + mozzarella râpée (plat complet) </p> <p>***</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Gouda BIO </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p> | <p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Filet de colin  sauce à l'aneth (Crème fraîche, vin blanc, fumet de poisson, aneth, jus de citron)</p> <p>***</p> <p>Carottes Et riz</p> <p>***</p> <p>Montcendre</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p> | <p>Pâté de campagne* + Cornichon *Cervelas de volaille° + cornichon SV : Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>Boulettes au bœuf sauce indienne (Crème liquide, curry) SV : Boulettes de soja sauce au curry </p> <p>***</p> <p>Torsades Et poêlée asiatique (Carotte, pt pois, pousse de h. mungo, poireau, champignon noir)</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Pomme</p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO    </p> <p>***</p> <p>Chou-fleur BIO Et blé BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité BIO </p> <p>***</p> <p>Mini cake nature BIO </p> | <p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Haché au poulet sauce normande (Fond blanc de volaille, crème fraîche, champignons) SV : Sauce au thon basilic tomate</p> <p>***</p> <p>Riz Et purée de céleri et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Munster </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongelé



Local
























° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus ESBLV



Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | FIN D'ANNEE | Vendredi |
|--|---|--|---|---|
| <p>***Menu BIO***</p> <p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce lyonnaise (Oignon, vin blanc)</p> <p>SV : Clafoutis saumon brocoli </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO Et semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>***Menu BIO***</p> <p>Salade verte BIO  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO  tomatées </p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO </p> | <p>½ pomelos + sucre</p> <p>***</p> <p>Haché au saumon </p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>2 p'tits roulés Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> | <p>Mousse de canard° SV : <i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p>Aiguillettes de pintade sauce pain d'épices  (Pain d'épices, cannelle, miel)</p> <p>SV : <i>Emincé végétal</i>  sauce pain d'épices </p> <p>Pommes smile </p> <p>***</p> <p>Carré vanille </p> <p>***</p> <p>Clémentine + friandise de Noël</p> | <p>Chou blanc </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>SV : Colin d'Alaska  pané au riz soufflé </p> <p>Purée de brocolis et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Madeleine</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



SEMAINES DU 21 novembre au 16 décembre 2022

Semaine du 21 au 25/11/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|---|--|---|--------------------------|
| Gâteau fourré abricot Yaourt | Pain + barre de chocolat Fromage blanc | Cake fourré au citron Purée pomme coing | Palmier glacés au sucre Mousse au chocolat | Pain + confiture Lait |

Semaine du 28/11 au 02/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|---|-------------------------------|----------------------------------|--|
| Pain + beurre Kiwi | Biscuits sportifs Lacté saveur vanille nappé caramel | Pain Fromage frais fraidou | Brioche pépites chocolat Lait | 4/4 nature Petit fromage frais aux fruits |

Semaine du 05 au 09/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|---|--|--------------------------------|--|
| Pain au lait Yaourt aromatisé | Pain + confiture Petit fromage frais sucré | Petit beurre Liégeois saveur chocolat | Pain + pâte à tartiner Lait | Galettes bretonnes Compote pomme abricot allégée en sucre |

Semaine du 12 au 16/12/2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--|
| Biscuit sablé coco Crème dessert saveur vanille | Fondant chocolat mameluk Lait | Gaufre au lait Pomme | Pain + beurre Fromage blanc | Pain Fromage fondu petit moulé nature |