

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

Du 2 au 6 janvier 2023



GALETTE DES ROIS

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées 	Potage de légumes (carotte, navet, poireaux et pomme de terre) 	Panais rémoulade aux pommes 	***Partage de la galette*** Salade de chou rouge 
Plat protidique		Poisson pané  et quartier de citron	Tartiflette de volaille 	Sauté de bœuf  sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)	Omelette  
Sa garniture		Purée d'épinards (épinards et pomme de terre)	Salade verte 	Semoule 	Carottes rondelles
Produits laitiers		Fromage frais Rondelé aux fines herbes 	Fromage blanc aromatisé	Saint-Nectaire 	Yaourt nature   + sucre
Desserts		Lacté saveur vanille	Fruit 	Purée de fruits (Pomme)  	Galette
Goûter			Galette Jus de fruits		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

Du 9 au 13 janvier 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Tourangelle (chou vert, navets, petits pois et pomme de terre)	Betterave vinaigrette	Carottes râpées	Potage à la tomate et vermicelles	Endives et croûtons Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Tajine de dinde sauce poire miel cumin cannelle	Beignet stick mozzarella	Rôti de veau au jus d'oignon	Paëlla de la mer	Sauté de porc façon Goulash
Sa garniture	Boulgour	Brocolis à l'ail	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Riz	Purée de potiron (potiron et pommes de terre)
Produits laitiers	Pont l'Evêque	Montcadi croûte noire	Fromage frais Petit moulé	Gouda	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Gâteau au yaourt (Farine)
Goûter			Fruit Pain + chocolat		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

Label Rouge
 Produit français
 Viande bovine française
 Viande de veau française
 Viande ovine française
 Race

charolaise
 Bleu Blanc Cœur
 Plat végétarien
 Appellation d'Origine Contrôlée
 AB Bio
 Cuisiné par nos équipes
 Local
 Produit de la mer durable
 Œuf de poule élevée e plein air
 Haute Valeur Environnementale
 Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

sOgeres



Du 16 au 20 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potimarron 	Chou blanc rémoulade	Potage de légumes 	Carottes  à l'orange 	***Amuse-bouche : Purée de salsifis*** Chou chinois Vinaigrette miel moutarde
Plat protidique	Bœuf bourguignon 	Jambon blanc 	Filet de merlu  sauce citron	Epinardmientier (purée d'épinards et pdt, lentilles corail, légumes, emmental, lait)	Bolognaise de canard 
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Purée de petits pois (petits pois et pomme de terre)	Semoule 	Salade verte 	Penne semi-complète 
Produits laitiers	Camembert 	Saint Nectaire 	Cantal 	Fromage frais Cantafrais 	Yaourt nature  + sucre
Desserts	Fruit 	Lacté saveur chocolat	Fruit 	Riz au lait (Lait ) 	Purée de pomme vanille (Pomme ) 
Goûter			Fromage blanc aromatisé Biscuits au chocolat		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 23 au 27 janvier 2023

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes (carotte, navet, poireaux et pomme de terre) 	Emincé d'endives et oignons frits	***Les pas pareille*** Houmous de pois chiches, de patate douce et pain de mie 	Salade de lentilles (Lentilles ) 	Emincé de chou rouge 
Plat protidique	Chili sin carne 	Cordon bleu de volaille	Blanquette de veau   	Steak haché de bœuf	Dès de poisson  sauce Bercy
Sa garniture	Riz 	Purée d'épinards (épinards et pomme de terre)	Fusilli 	Légumes d'hiver en gratin  (pommes de terre, carottes, salsifis)	Carottes
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Fraidou	Pointe de brie 	Mimolette	Yaourt nature   + sucre
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Fruit 	Cake à la cannelle (Farine ) 
Goûter			Yaourt aromatisé Pain + chocolat au lait		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

Du 30 janvier au 03 février 2023



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de pois cassés (pois cassés ) 	Chou chinois Vinaigrette moutarde	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	***La fête des crêpes*** Betterave 	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Sauté de bœuf de l'Aubrac  sauce marengo 	Couscous aux légumes (pois chiches ) 	Poulet rôti  et son jus	Colin  pané au riz soufflé	Jambon blanc 
Sa garniture	Purée de brocolis (brocolis et pomme de terre)	Semoule	Haricots beurre	Poêlée de légumes	Macaroni 
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt à la vanille 	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes 	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Saint môret
Desserts	Fruit 	Fruit 	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et confiture de fraise	Purée pommes myrtille (pomme ) 
Goûter				Crêpe nature sucrée et confiture de fraise Fruit	

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 6 au 10 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Choux bicolores	Velouté de potiron	Betterave	Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde	** Les Pas Pareilles : Les Tartinables ** Tartinable carotte, Haricot blanc, fromage fondu
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce poivrade	Omelette sauce tomate	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson)	Echine de porc jus aux champignons
Sa garniture	Haricots verts persillés	Coquillettes	Carottes	Riz	Epinards béchamel
Produits laitiers au choix	Comté	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature + sucre	Edam
Desserts au choix	Gaufre	Fruit	Gâteau au yaourt et noix de coco (Farine et yaourt)	Compote coupelle	Fruit
Goûter			Fruit Pain + fromage		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

Label Rouge
 Produit français
 Viande bovine française
 Viande de veau française
 Viande ovine française
 Race

charolaise
 Bleu Blanc Cœur
 Plat végétarien
 Appellation d'Origine Contrôlée
 AB Bio
 Cuisiné par nos équipes
 Local
 Produit de la mer durable
 Œuf de poule élevée e plein air
 Haute

Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

Du 13 au 17 février 2023



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois Vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise	Potage tomate et vermicelles 	Potage cultivateur 	***Amuse-bouche : Céréales Kasha*** Carottes râpées 
Plat protidique	Emincé de dinde  sauce paprika	Colin d'Alaska  sauce basquaise	Tajine de légumes pois chiches 	Poulet  façon Yassa	Rôti de bœuf  sauce dijonnaise
Sa garniture	Pommes de terre en purée	Gratin de chou-fleur et pommes de terre 	Semoule	Riz 	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Fromage fondu Vache qui rit	Cantal 	Carré	Tomme grise	Yaourt nature  + sucre 
Desserts	Ile flottante	Fruit 	Fruit	Fruit 	Moelleux au chocolat (Farine ) 
Goûter			Jus de Fruits Pain au lait		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 charolaise
  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

Du 20 au 24 février 2022 **VACANCES SCOLAIRES**



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Dubarry (Chou-fleur) 	Chou blanc et maïs Vinaigrette moutarde	Panais rémoulade 	Carottes râpées	Rillettes de sardine céleri (sardine, purée de céleri, mayonnaise, fromage blanc, citron)
Plat protidique	Filet de merlu sauce curry	Bifteck haché sauce provençale	Poulet rôti	Tarte au fromages 	Rôti de veau au jus
Sa garniture	Blé	Macaron	Confit de chou rouge aux pommes et riz 	Salade verte	Purée de patate douce (patate douce et pomme de terre)
Produits laitiers	Camembert	Fromage fondue Vache qui rit	Montboissier	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Rondelé
Desserts	Fruit	Purée pommes et kiwi (pomme & kiwi) 	Crème dessert au caramel	Fruit	Gâteau au maïs (Farine de maïs)
Goûter	Pompéi Jus de fruits	Fruit Pain + chocolat au lait	Fruit Gâteau au yaourt (Farine)	Pain + fromage Compote coupelle	Yaourt aromatisé Pain au lait

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2023

Menus élémentaires et maternelles

sOgeres



Du 27 février au 03 mars 2022 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté potiron vache qui rit 	Endives et oignons frits	Betterave  vinaigrette	Céleri sauce cocktail 	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Œuf  à la coque et pain de mie	Jambon blanc 	Bœuf  tomat'olive 	Couscous poulet  printanier (artichaut, carotte, haricots vert, navet, fève soja) 	Dés de poisson  sauce coco citron vert
Sa garniture	Frites au four	Gratin de brocolis et pommes de terre 	Lentilles mijotées  	Semoule et légumes couscous	Blé et haricots verts
Produits laitiers	Emmental	Fromage frais Fraidou	Camembert 	Petit fromage frais aux fruits	Mimolette
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Gâteau marbré (Farine ) 	Fruit 
Goûter	Jus de fruits + Biscuit au chocolat	Fruit Pain  + confiture	Petit suisse Croissant	Pain  + fromage Fruit	Jus de fruits Pain + chocolat

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé