

Menus CFA

Semaine du 06 janvier au 12 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Soupe de légume bio	Salade d'endives	Salade verte et maïs	Salade de lentilles bio
	Lasagnes bolognaise (bœuf vf et volaille vf)	Nuggets au fromage	Roti de veau llv au jus	Boulettes de bœuf vbf sauce tomate	Filet de Hoki sauce persillée
		Petits pois ce2	Gratin de brocolis bio et pommes de terre	Semoule Bio	Haricots verts ce2 sautés
	Fromage frais cantafrais	Coulommiers	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Yaourt aromatisé bio
	Fruit bio	Fruit lcl	Compote de pomme lcl	Lacté vanille nappé caramel	Galette des rois

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 13 janvier au 19 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade coleslaw rouge	Galantine de volaille et cornichon	Soupe de potiron	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange	Taboulé
	Macaronade bio	Colin pané et citron	Cassoulet (Saucisse lcl) Cassoulet sans porc	Aiguillettes de poulet vf sauce citron	Œufs durs bio
	Penne bio semi complète	Gratin de chou fleur	(coco sauce tomate)	Riz créole	Epinards béchamel BIO
	Gouda	Fromage frais St Morêt	Buchette lait mélange mi-chèvre	Yaourt nature bio	Mimolette
	Mousse au chocolat	Fruit bio	Fruit lcl	Cake au chocolat et mandarine	Fruit bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 20 janvier au 26 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de pois chiches bio	Potage de légumes	Pizza au fromage	Endives et croutons	Salade iceberg et maïs
	Blanquette de veau vf	Lasagnes aux légumes du soleil bio	Omelette bio	Rôti de dinde vf au jus	Seiche à la rouille
	Carottes et pommes de terre persillées	Salade verte bio	Gratin de salsifis	Petits pois ce2	Riz créole
	Fromage frais aux fruits	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Camembert	Yaourt nature bio	Saint Nectaire AOP
Fruit	Fruit Ici	Banane rup	Zézettes de Sète	Dessert lacté vanille nappé caramel	

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 27 janvier au 2 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé bio	Betteraves ce2 vinaigrette	Radis râpés et maïs	Salade verte aux oignons frits	Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert aop
	Poulet roti vf	Sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise	Jambon lr Jambon de dinde	Sauté de veau vf sauce forestière	Merlu au beurre blanc
	Gratin de chou fleur	Coquillettes bio semi complètes	Purée de potiron	Haricots plats persillés	Riz créole
	Cantal aop	Fromage frais aux fruits	Edam	Fromage frais tartare nature	Mimolette
	Fruit	Fruit bio	Compote de pomme bio banane	Clafoutis aux pommes	Fruit

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 03 février au 9 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots verts vinaigrette	Œuf dur bio mayonnaise	Chou bicolore vinaigrette	Salade iceberg	Soupe au potiron
	Emincés de dinde LR aux olives	Couscous aux boulettes de pois chiche et légumes bio	Rôti de bœuf vf sauce tomate	Saucisse lcl Merguez vf	Colin pané et citron
	Carottes et pommes de terre persillées	Semoule bio	Penne semi complètes bio	Lentilles lcl	Epinards bio béchamel
	Camembert	Pont l'évêque AOP	Gouda	Mimolette	Fromage frais rondelé nature
	Fruit	Compote de pomme bio	Fruit lcl	Crêpe au chocolat	Fruit bio

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 10 février au 16 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Taboulé	Carottes râpées bio vinaigrette au miel	Chou rouge remoulade	Pâté de campagne et cornichon Paté de volaille et cornichon	Betteraves et maïs
	Aiguillettes de poulet vf façon fermière	Nuggets de blé	Rôti de porc ce2 sauce moutarde Rôti de dinde vf sauce moutarde	Bolognaise bio	Tortilla pdt et oignons (œuf bio)
	Haricots verts bio sautés	Gratin de chou fleur	Carottes persillées	Farfalles	Salade verte
	Tomme blanche	Saint Paulin	Pont l'évêque AOP	Fromage frais fruité	Fromage frais cantafrais
	Fruit	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit	Liégeois café

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 17 février au 23 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de risettis	Salade de haricots verts sauce échalote	Soupe de courgettes au fromage fondu	Chou chinois vinaigrette	Céleri remoulade bio
	Poulet rôti vf	Colin sauce Bretonne	Rôti de dinde LR au jus	Macaronade lcl	Pommes de terre, courge et lentilles comme un parmentier
	Petits pois	Riz créole	Salsifis et pommes de terre sautés	Penne semi complète bio	Salade verte
	Emmental	Fromage blanc nature	Coulommiers	Saint nectaire AOP	Fromage frais rondelé ail et fines herbes
	Fruit bio	Compote de pomme bio	Fruit lcl	Tarte au citron meringée	Crème dessert saveur chocolat

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CFA

Semaine du 24 février au 2 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Salade de lentilles bio	Soupe de légumes	Chou rouge remoulade	Salade coleslaw
	Cordon bleu	Saumon vapeur	Tarte au maroilles	Sauté de bœuf Ici sauce moutarde	Ragout de seiche
	Haricots verts persillés	Epinards bio béchamel	Salade verte	Coquillettes semi complète bio	Pommes vapeur
	Mimolette	Camembert	Cantal AOP	Buchette lait mélange mi chèvre	Fromage frais cantafrais
	Fruit bio	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit bio	Crème dessert chocolat

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

