














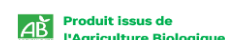
# Menus OTHIS



Semaine du 02/01 au 06/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Vacances scolaires***</p> <p><b>Salade colelaw</b> </p> <p>***</p> <p><b>Boulettes à l'agneau sauce fines herbes</b></p> <p>***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p><b>Edam</b></p> <p>***</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Taboulé</b>  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p><b>Roulé au fromage</b> </p> <p>***</p> <p><b>Petits pois, carottes et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>***</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Chou rouge</b> </p> <p>***</p> <p><b>Sauce carbonara de porc*</b> (* Sauce carbonara de volaille)</p> <p>***</p> <p><b>Torsades + fromage râpé</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage fondu croc lait</b></p> <p>***</p> <p><b>Compote pomme poire allégée en sucre</b></p>	<p>***Menu BIO***</p> <p><b>Salade verte BIO</b>  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Nuggets de poulet panés BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Lentilles BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fromage fondu vache qui rit BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Crème dessert chocolat BIO</b> </p>	<p>***Menu des Rois***</p> <p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>***</p> <p><b>Haché au cabillaud</b> </p> <p>***</p> <p><b>Purée de butternut BIO</b>  </p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b></p> <p>***</p> <p><b>Couronne des Rois</b></p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits  
\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus OTHIS



Semaine du 09/01 au 13/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Crêpe à l'emmental</b></p> <p>***</p> <p><b>Rôti de dinde LR</b>   <b>sauce romarin</b></p> <p>***</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p>***</p> <p><b>Poire</b></p>	<p>***Menu BIO*** </p> <p><b>Betteraves BIO</b> (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Lasagnes bolognaise BIO</b> (plat complet) </p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais chanteneige BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Purée de pomme BIO</b> </p>	<p><b>Salade piémontaise</b>  (Pomme de terre, mayonnaise, œuf, tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>***</p> <p><b>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</b> </p> <p>***</p> <p><b>Poireaux béchamel</b></p> <p>***</p> <p><b>Saint-paulin</b></p> <p>***</p> <p><b>Clémentines</b></p>	<p><b>Salade camarguaise</b>  (Riz, surimi, concombre, maïs, carottes)</p> <p>***</p> <p><b>Choucroute*</b> (Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée)</p> <p>***</p> <p><b>Chou choucroute / Pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b></p> <p>***</p> <p><b>Gâteau fourré abricot rectangle</b></p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Salade d'endives</b> (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Couscous végétarien</b> (Boulettes de soja, légumes couscous, sauce) </p> <p>***</p> <p><b>Semoule BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais rondelé BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Banane</b></p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus OTHIS



Semaine du 16/01 au 20/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Saucisson à l'ail* + cornichon</b> (Roulade de volaille+ cornichon) ***</p> <p><b>Emincé de dinde LR</b>  <b>sauce aux poivrons</b> Fond brun, concentré tomate, vin rouge, basilic, oignon, poivron, paprika) ***</p> <p><b>Coquillettes BIO + fromage râpé</b>  ***</p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b> ***</p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>	<p><b>Taboulé</b>  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p><b>Grignottines de porc* sauce Robert</b> (Oignons, jus de veau, moutarde, sel, poivre) ***</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b> ***</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> ***</p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Salade iceberg</b> (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Boulettes au bœuf sauce miroton</b> (Oignons, jus de veau, , double concentré de tomate, sel, poivre) ***</p> <p><b>Blé</b> ***</p> <p><b>Fromage frais fraidou</b> ***</p> <p><b>Banane</b></p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Céleri rémoulade</b>  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf) ***</p> <p><b>Haché de lentilles</b>  <b>vertes aux courgettes</b>  (plat complet) ***</p> <p><b>Hollandette</b> ***</p> <p><b>Donut's</b></p>	<p>***Menu BIO***</p> <p><b>Chou blanc BIO</b>  (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Moules</b>  <b>sauce tandoori</b> (Oignon, crème fraîche, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, gingembre) ***</p> <p><b>Frites BIO</b> </p> <p><b>Fromage fondu</b>  <b>vache qui rit BIO</b> </p> <p><b>Purée pomme banane BIO</b> </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



 **Produit issus de  
l'Agriculture Biologique**

 **Produit  
Label Rouge**

 **Végétarien**

 **Local**

 **Nouveauté**

# Menus OTHIS



Semaine du 23/01 au 27/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu BIO***</p> <p><b>Tarte aux poireaux BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Boulettes au poulet BIO sauce estragon</b></p> <p>***</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Gouda BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit BIO</b></p>	<p><b>ODYSSEE DU GOÛT</b> 2017-2018</p> <p><b>SARDAIGNE</b></p> <p><b>Salade Napoli</b> (Tortis 3 couleurs, maïs, tomates)</p> <p>***</p> <p><b>Sauté de bœuf sauce tomate, olive, origan</b></p> <p>***</p> <p><b>Courgettes à l'ail</b></p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b></p> <p>***</p> <p><b>Croisillon aux pommes et aux framboises</b></p>	<p><b>Salade Waldorf</b> (Céleri, pomme, raisin sec, noix, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p><b>Pilon de poulet LR sauce rôtie (Jus de rôti)</b></p> <p>***</p> <p><b>Petits pois, carottes et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>***</p> <p><b>Ananas</b></p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Salade verte BIO (vinaigrette moutardée)</b></p> <p>***</p> <p><b>Tajine marocain végétarien</b> (Semoule, carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes)</p> <p>***</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>***</p> <p><b>Camembert BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Crème dessert chocolat BIO</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>***</p> <p><b>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</b></p> <p>***</p> <p><b>Ratatouille / Riz</b></p> <p>***</p> <p><b>Fourme d'Ambert</b></p> <p>***</p> <p><b>Compote de pomme allégée en sucre</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus OTHIS



Semaine du 30/01 au 03/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Scarole</b> (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Hachis parmentier</b> (plat complet) ***</p> <p><b>Saint-paulin</b> ***</p> <p><b>Compote pomme vanille allégée en sucre</b></p>	<p><b>Nouilles savoisiennes basilic</b> (Nouille savoisienne, pesto, basilic) ***</p> <p><b>Emincé de dinde LR</b> sauce navarin (Jus de veau, concentré tomate, macédoine, oignon, ciboulette, cerfeuil, laurier, estragon, persil) ***</p> <p><b>Petits pois BIO</b> </p> <p><b>Fromage fondu petit moulé nature</b> ***</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf) ***</p> <p><b>Bœuf façon Goulash</b> ***</p> <p><b>Purée de potiron et pommes de terre</b> ***</p> <p><b>Overnat</b> ***</p> <p><b>Kiwi</b></p>	<p><b>C'EST FÉFÉ</b></p> <p><b>***CHANDELEUR***</b></p> <p><b>Chou rouge</b> </p> <p>***</p> <p><b>Davicroquettes de poisson blanc</b> </p> <p>***</p> <p><b><u>Cordiale de légumes</u></b>  (carotte, haricot vert, céleri, oignon)</p> <p>***</p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b> ***</p> <p><b>Crêpe + sucre</b></p>	<p><b>***Menu végétarien et BIO***</b></p> <p><b>Betteraves BIO</b>  (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Gratin de brocoli cheddar mozzarella</b>  (Brocoli BIO) </p> <p>***</p> <p><b>Torsades BIO + fromage râpé</b> </p> <p>***</p> <p><b>Yaourt BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus OTHIS



Semaine du 06/02 au 10/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Taboulé</b>  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p><b>Sauté de dinde LR</b>  sauce indienne (crème fraîche, curry) ***</p> <p><b>Carottes</b> ***</p> <p><b>Pont l'Evêque</b>  ***</p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>	<p>***Menu végétarien et BIO***</p> <p><b>Concombre BIO</b>  (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Lentilles BIO</b>  <b>tomatées</b>  ***</p> <p><b>Riz BIO</b>  ***</p> <p><b>Edam BIO</b>  ***</p> <p><b>Purée de pomme BIO</b> </p>	<p><b>Salade d'endives</b> (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Saucisse de Strasbourg*</b> ***</p> <p><b>Haricots verts</b> ***</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> ***</p> <p><b>Gaufre nappée chocolat</b></p>	<p><b>Salade iceberg</b> (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Sauté de bœuf</b>  sauce lyonnaise (oignon) ***</p> <p><b>Purée d'épinards et de pommes de terre</b> ***</p> <p><b>Fromage frais chanteneige BIO</b>  ***</p> <p><b>Semoule au lait</b></p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> ***</p> <p><b>Sauce au thon tomate basilic</b> ***</p> <p><b>Coquillettes + fromage râpé</b> ***</p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b> ***</p> <p><b>Banane</b></p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus OTHIS



Semaine du 13/02 au 17/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu BIO***</p> <p><b>Tomate BIO</b>  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Sauté de bœuf</b>  sauce brune (Fond brun, échalote, laurier, thym)</p> <p>***</p> <p><b>Riz BIO</b>  ***</p> <p><b>Gouda BIO</b>  ***</p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>	<p><b>Crêpe à l'emmental</b></p> <p>***</p> <p><b>Rôti de dinde LR</b>  sauce ketchup (Ketchup, carotte, laurier)</p> <p>***</p> <p><b>Chou-fleur</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais petit cotentin</b></p> <p>***</p> <p><b>Poire</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>***</p> <p><b>Tomates farcies de dinde sauce provençale</b> (Concentré tomate, ail, échalote, herbes de Provence, laurier, persil, thym)</p> <p>***</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>***</p> <p><b>Brie</b></p> <p>***</p> <p><b>Compote pomme banane allégée en sucre</b></p>	<p><b>Chou rouge</b> </p> <p>***</p> <p><b>Colin d'Alaska</b>  pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p><b>Petits pois, carottes et pommes de terre</b></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt + sucre</b></p> <p>***</p> <p><b>Mosaïque de fruits à l'eau</b></p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Salade verte BIO</b>  (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Légumes à la mexicaine</b> (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin) </p> <p>***</p> <p><b>Boullghour</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais rondelé BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Lacté saveur chocolat</b></p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



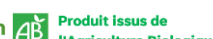
# Menus OTHIS



Semaine du 20/02 au 24/02/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Betteraves</b>  (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Tortilla plancha</b>  (Omelette, pommes de terre, oignons) ***</p> <p><b>Haricots beurre</b> ***</p> <p><b>Munster</b>  ***</p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Salade coleslaw</b>  (Chou blanc, carotte, mayonnaise) ***</p> <p><b>Rôti de porc* sauce charcutière</b> (Moutarde, cornichon, jus de rôti, sel, poivre) ***</p> <p><b>Coquillettes + fromage râpé</b> ***</p> <p><b>Fromage frais fraidou</b> ***</p> <p><b>Compote pomme abricot allégée en sucre</b></p>	<p>***Menu BIO***</p> <p><b>1/2 pomelos BIO</b>  + sucre ***</p> <p><b>Nuggets de poulet panés BIO</b>  ***</p> <p><b>Ratatouille BIO</b>  / blé BIO  ***</p> <p><b>Emmental BIO</b>  ***</p> <p><b>Crème dessert vanille BIO</b> </p>	<p><b>Acras de morue</b> ***</p> <p><b>Boulettes au bœuf sauce basquaise</b> ***</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> ***</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> ***</p> <p><b>Banane</b></p>	<p><b>Salade de lentilles vertes ciboulette</b>  ***</p> <p><b>Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices</b>  ***</p> <p><b>Carottes BIO</b>  ***</p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b> ***</p> <p><b>Tarte aux cerises</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


















# Menus OTHIS



Semaine du 27/02 au 03/03/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Céleri rémoulade</b>  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf) ***</p> <p><b>Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée</b> (plat complet) ***</p> <p><b>Edam</b> ***</p> <p><b>Crème dessert chocolat BIO</b> </p>	<p><b>Carottes râpées</b>  ***</p> <p><b>Pilon de poulet LR</b>  sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette) ***</p> <p><b>Petits pois BIO</b>  ***</p> <p><b>Petit fromage frais aux fruits</b> ***</p> <p><b>Donut's</b> ***</p>	<p>***Menu BIO***</p> <p><b>Salade verte BIO</b>  (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Sauté de bœuf BIO</b>  sauce à l'orange (Jus d'orange, jus de veau, crème fraîche, pulco orange) ***</p> <p><b>Riz BIO</b>  ***</p> <p><b>Yaourt aromatisé framboise BIO</b>  ***</p> <p><b>Fruit BIO</b> </p>	<p><b>Taboulé</b>  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouae) ***</p> <p><b>Paupiette de dinde sauce safranée</b> (Jus de rôti, crème fraîche, safran) ***</p> <p><b>Duo de brocoli et chou-fleur</b> ***</p> <p><b>Camembert</b> ***</p> <p><b>Pomme</b> ***</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Salade d'endives</b> (vinaigrette moutardée) ***</p> <p><b>Nuggets de blé</b>  ***</p> <p><b>Torsades + fromage râpé</b> ***</p> <p><b>Fourme d'Ambert</b>  ***</p> <p><b>Banane</b> ***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

