



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

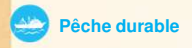
elles cuisinent



Conception CréAp



Bio

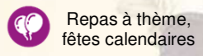


Pêche durable



Recette du mois

Produits labellisés



Repas à thème, fêtes calendaires



Produit local

Plats à base de porc

# Ville de La Madeleine

## Restaurant Scolaire



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »  
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>Semaine du 03 au 07 Janvier 2022</b></p> <p><i>Goûters</i></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTE DE POULET AU CURRY LABEL ROUGE</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p><b>COMTE AOP</b></p> <p><i>Baguette</i></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES BIO AUX POMMES LOCALES</b></p> <p>OMELETTE SAUCE TOMATE</p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p></p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>ŒUF DUR SAUCE MAYONNAISE</p> <p>ESCALOPE DE PORC A LA DIJONNAISE - ESCALOPE DE DINDE</p> <p><b>POMMES DE TERRE BOULANGERES LOCALES</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON HVE</b></p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p><b>SAUTE DE BŒUF SAVEUR EN OR A LA PROVENCALE</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p>GALETTE FRANGIPANE</p>	<p><b>VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX</b></p> <p><b>BLANQUETTE DE POISSON MSC</b></p> <p>POEELE DE BROCOLIS</p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
<p><b>Semaine du 10 au 14 Janvier 2022</b></p> <p><i>Goûters</i></p>	<p>SAUCISSON SEC ET CONDIMENT *SURIMI</p> <p><b>FILET DE VOLAILLE LABEL ROUGE</b></p> <p><b>CAROTTES BIO</b></p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p><b>CAROTTES BIO A L'ORANGE</b></p> <p>BOULE DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p><b>FROMAGE AOP</b></p> <p><i>Pain aux céréales</i></p>	<p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>MERGUEZ</p> <p><b>SEMOULE BIO</b> ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p><b>POMME AU FOUR HVE</b></p>	<p><b>PIEMONTAISE NATURE BIO</b></p> <p>PANE FROMAGER</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO</b></p> <p></p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>	<p><b>CELERI BIO REMOULADE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CREMEE</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE LOCALES</b></p> <p>LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT</p>
<p><b>Semaine du 17 au 21 Janvier 2022</b></p> <p><i>Goûters</i></p>	<p><b>CHOU BLANC BIO AUX POMMES</b></p> <p><b>ROTI DE DINDE</b> SAUCE FORESTIERE</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p><b>YAOURT LOCAL</b></p>	<p>1/2 POMELO AU SUCRE JUS DE PAMPLEMOUSSE POUR LES MATERNELLES</p> <p>SAUTE DE VEAU AUX HERBES</p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>FROMAGE AOP</b></p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE TOMATE</p> <p><b>PRINTANNIERE DE LEGUMES LOCAUX</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b></p>	<p><b>SOUPE LOCALE</b></p> <p><b>OMELETTE BIO</b></p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p></p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE AUX POIREAUX</p> <p><b>PECHE DU JOUR</b></p> <p><b>BROCOLIS BIO EN GRATIN</b></p> <p><i>Pain complet</i></p> <p><b>POIRE HVE</b></p>
<p><b>Semaine du 24 au 28 Janvier 2022</b></p> <p><i>Goûters</i></p>	<p><b>SALADE DE RIZ BIO AU THON</b></p> <p><b>ROTI DE PORC LABEL ROUGE</b> SAUCE MOUTARDE DOUCE * ROTI DE DINDE</p> <p><b>POEELE DE CAROTTES BIO</b></p> <p><b>POMME HVE</b></p>	<p><b>LAITUE BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>MIJOTE DE SOJA BIO</b></p> <p><b>RIZ BIO</b></p> <p></p> <p><b>FROMAGE AOP</b></p>	<p><b>VELOUTE DE COURGES LOCALES</b></p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p><b>POMMES DE TERRE FONDANTES LOCALES</b></p> <p>FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE</p>	<p>ROULADE DE VOLAILLE ET CONDIMENTS</p> <p><b>GOULASH SAVEUR EN OR A LA HONGROISE</b></p> <p><b>JULIENNE DE LEGUMES BIO</b></p> <p><i>Pain platine</i></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p>	<p><b>SALADE BIO</b> AU MAIS</p> <p><b>POISSON MAUNIERE MSC SAUCE TARTARE</b></p> <p><b>CŒUR DE BLE BIO</b></p> <p>BEIGNET AUX POMMES</p>
<p><i>Goûters</i></p>	<p>PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON LAIT</p>	<p>PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON</p>	<p>PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON</p>	<p>PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON COMPOTE</p>	<p>PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON COMPOTE</p>