

Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou rouge vinaigrette framboise*	Mousse de canard	Endives en salade et croûtons Vinaigrette aux 2 moutardes	***Galette des rois*** Salade verte et croûtons Cuisse de poulet Chou-fleur béchamel	Pommes de terre ravigote Croustillants de poisson Haricots beurre Petit Cotentin*
Blanquette de poisson aux petits légumes	Hachis Parmentier	Goulasch Hongrois	Yaourt nature	Fruit de saison
Carottes au jus et riz	Fromage blanc sucre BIO CE	Penne	Galette des rois	
Coulommiers		Cantal AOP		
Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison*	Compote riz soufflé au chocolat		

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MISSION ANTI GASPI
Salade riz arlequin *	Carottes râpées et raisins	Salade iceberg	Mâche et betterave Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	***Anti gaspi***
Boulettes de Boeuf sauce catalane	Tajine	Filet de merlu sauce créole	Rôti de bœuf sauce bordelaise	Potage potiron
Printanière de légumes	Semoule	Blé	Purée de céleri	Saucisse de Strasbourg
Petit filou	Gouda*	Brie	Fraïdou*	Farfalles et emmental râpé
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre	Riz au lait	Banane sauce chocolat

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives en salade	Œuf dur mayonnaise*	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Méli mélo de salades*
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf stroganoff	Marmite de poisson à l'orientale	Steak haché de bœuf grillé	Pizza poivrons et mozzarella
Gratin de brocolis et riz	Frites	Boulgour	Haricots beurre	Fromage des Pyrénées
Petit moulé ail & fines herbes *	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais sucré	Compote pomme clémentine
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Chou vanille*	

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes et cornichon	Carottes râpées en vinaigrette	Potage de légumes 	ODYSSEE DU GOUT Odyssée du gout : Brésil Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet)	Lentilles à l'échalote* Sauté de porc au romarin
Poisson pané et citron	Couscous végétarien 	Rôti de bœuf à l'estragon		Epinards au gratin et Pomme de terre
Ratatouille et blé	Tomme blanche*	Torti 3 couleurs		Petit-filou
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Mimolette	Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)	Fruit de saison
Fruit de saison*		Fruit de saison	Riz Fromage frais demi-sel* Tarte clafoutis mangue coco	

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade* 	Salade verte et croûtons	Carottes râpées à l'orange	C'EST LA FÊTE ***Vive les crêpes*** Chiffonnade de salade verte Vinaigrette aux herbes *	Rillettes de sardine à l'espagnole*
Tajine de bœuf 	Rôti de dinde	Filet de Hoki sauce armoricaine	Moelleux de poulet rôti sauce tomate	Gratin de pâtes charcutier
Semoule 	Purée de brocolis	Courgettes persillées et blé	Petits pois	Brie*
Tomme noire 	Cantafrais*	Yaourt nature	Petit cotentin	Fruit de saison
Fruit de saison 	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme allégée en sucre	Crêpe et pâte à tartiner	

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives en salade et croûtons Vinaigrette huile d'olive	Salade iceberg	Crêpe au fromage	C'EST LA FÊTE Tournoi des 6 nations	Betteraves vinaigrette
Aiguillette de poulet basquaise	Sauté de bœuf au curry	Omelette sauce basquaise	Salade verte et oignons frits	Parmentier de poisson
Jardinière de légumes	Semoule	Carottes	Hot dog	Yaourt aromatisé
Coulommiers	Bleu	Fromage blanc sucré	Frites	Fruit de saison
Gaufre au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cheddar	
			Milk Shake vanille, chantilly, vermicelles multicolores	



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes au curry	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Velouté de carotte au cumin
Sauté de porc aux olives	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce Dieppoise	Blanquette de dinde
Boulgour	Epinards béchamel	Purée de légumes	Le gratin trop chou	Riz
Vache Picon	Carré	Saint Nectaire AOP et pain de campagne	Tomme grise	Petit filou
Fruit de saison	Fruit de saison	Le blanc caracrusti (fromage blanc, muesli, caramel)	Cake noix de coco chocolat	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelo et sucre*	Salade verte et croûtons	Bouillon aux vermicelles	Céleri sauce cocktail*	
Saucisse chipollatas	Filet de merlu sauce citron	Bolognaise	Tajine de dinde	
Purée de pomme de terre	Carottes et riz	Penne	Légumes couscous et semoule	
Petit-Suisse	Edam *	Tomme blanche	Tomme grise	
Fruit de saison	Lacté vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop	

* n'est pas inclus dans le menu des maternelles

 proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

