

# Menus de la Semaine du 7 au 11 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			<i>Galette des Rois</i>	
Salade de chou rouge Vinaigrette framboise <b>ET</b> Potage de légumes	Mousse de canard <b>ET</b> Potage de légumes  Filet de poisson aux petits légumes	Endives et croûtons <i>Vinaigrette aux 2 moutardes</i> <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte aux croûtons et feta <b>ET</b> Potage de légumes	Pommes de terre ravigote <b>ET</b> Potage de légumes
Hachis parmentier de bœuf	Carottes au jus et riz	Goulasch hongrois 	Cuisse de poulet au jus	Brick de merlu 
Coulommiers	Fromage blanc et sucre de canne 	Penne	Chou-fleur béchamel	Haricots beurre et verts émincés, dés de carottes
<b>Petit pot de glace vanille fraise</b>	Fruit de saison 	Cantal 	<i>Galette des rois</i>	Petit Cotentin
		<b>Goûters</b>		Fruit de saison
Gaufre liégeoise	Lacté saveur vanille	Croissant	Pain et confiture	Mini cake à l'abricot
Compote pomme vanille	Palet breton	Yaourt nature sucré	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 14 au 18 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz arlequin <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes râpées et raisins <b>ET</b> Potage de légumes	Salade iceberg <b>ET</b> Potage de légumes	Mâche et betteraves <i>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</i> <b>ET</b> Potage de légumes	Potage de potiron <b>ET</b> Friand au fromage*
Steak haché de bœuf <i>Sauce catalane</i>	Choucroute garnie (knack de porc ou volaille, saucisse fumée)	Filet de merlu <i>Sauce créole</i>	Rôti de bœuf <i>Sauce bordelaise</i>	Bolognaise de légumes
Printanière de légumes		Blé	Purée de céleri	Farfalles et emmental râpé
Petit filou	Flan saveur vanille nappé caramel	Brie	Riz au lait	Bananes au chocolat
Fruit de saison		Compote de pommes allégée en sucre	<b>Goûters</b>	
Gâteau au chocolat	Napolitain	Pain aux raisins	Yaourt nature et sucre	Pain et fraidou
Briquette de lait chocolaté	Compote poire	Yaourt aromatisé	Madeleine	Jus de fruits



Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 21 au 25 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives en salade <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Escalope de porc grillée </p> <p>Gratin de brocolis et riz</p> <p>Petit moulé ail &amp; fines herbes</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise et chou chinois <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Emincé de bœuf stroganoff </p> <p>Pommes de terre wedge</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Macédoine de légumes <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Bouchée de poisson à l'orientale (avec friand)</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Steak haché de veau grillé</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Chou à la vanille </p>	<p> Méli-mélo de salades <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Lasagnes à la bolognaise gratinées</p> <p><b>Compote pomme clémentine</b> </p>
		<b>Goûters</b>		
<p>Céréales</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche aux pépites</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Chausson aux pommes</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Briquette de jus de fruits</p>	<p>Beignet à la framboise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Le Brésil</i>	
Rillettes et cornichon <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes râpées en vinaigrette <b>ET</b> Potage de légumes	Potage de légumes <b>ET</b> Œufs durs	Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carottes, poulet) <b>ET</b> Potage de légumes	Lentilles à l'échalote et chou blanc à l'emmental <b>ET</b> Potage de légumes
Pavé de colin <i>Sauce façon bouillabaisse</i>	Couscous végétarien 	Pizza du chef  Salade verte	Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre) Riz	Filet de hoki grillé
Ratatouille et blé	Tomme blanche	Mimolette	Fromage frais demi-sel	Epinards au gratin
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Salade ananas kiwis 	Tarte clafoutis mangue coco 	Petits filous
Fruit de saison		<b>Goûters</b>		
Prince au chocolat Compote de pomme	Flan vanille nappé caramel Mini cake à la fraise	<b>Gâteau d'anniversaires</b> <b>Jus de fruits</b>	Fromage blanc aux fruits Madeleine	Pain et pâte à tartiner Briquette de lait

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 4 au 8 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <i>Vive les crêpes</i>	
Céleri rémoulade <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte aux croûtons et dés d'emmental <b>ET</b> Potage de légumes	Carottes râpées à l'orange <b>ET</b> Potage de légumes	Chiffonnade de salade à la mimolette <i>Vinaigrette aux herbes</i> <b>ET</b> Potage de légumes	Rillettes de sardines à l'espagnole <b>ET</b> Potage de légumes
Tajine de bœuf 	Rôti de dinde	Filet de hoki <i>Sauce armoricaine</i>	Haut de cuisse de poulet grillé	Gratin de pâtes charcutier
Semoule	Purée de brocolis 	Courgettes persillées et blé	Petits pois	Brie
Liégeois saveur vanille	Flan saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre	<i>Crêpe et pâte à tartiner</i> 	Fruit de saison
		<b>Goûters</b>		
Gaufre liégeoise Fruit de saison	Pain et kiri Jus de fruits	Yaourt aromatisé Donuts*	Compote pomme banane Mini cake à l'abricot	Gaufrette fourrée chocolat Yaourt nature sucré

Nos plats sont élaborés en  
cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 11 au 15 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives aux croûtons et dés de cantal <b>ET</b> Potage de légumes	Salade iceberg <b>ET</b> Potage de légumes	Crêpe au fromage <b>ET</b> Potage de légumes	<i>Tournoi des 6 nations</i>	Betteraves vinaigrette <b>ET</b> Potage de légumes
Aiguillettes de poulet basquaise	Sauté de bœuf au curry	Œufs durs gratinés sur lit de courgettes râpées		Hot dog
Jardinière de légumes	Riz	Carottes braisées	Pommes de terre wedge et ketchup	Parmentier de poisson
Gaufre au chocolat	Crème dessert au caramel	Fromage blanc et sucre de canne	Cheddar	Yaourt aromatisé
		<b>Goûters</b>	Milk shake vanille chantilly vermicelles multicolores	Fruit de saison
Génoise fourrée cacao	Pain et confiture	Pain au chocolat	Compote pomme vanille	Fromage blanc aux fruits
Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Briquette de lait chocolaté	Boudoirs	Moelleux au citron



Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 au 22 février 2019

## Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chiffonnade de salade et maïs <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Epaule de porc aux olives </p> <p>Boulgour</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Coquillettes au curry et concombres mimolette <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Brick de merlu </p> <p>Epinards béchamel</p> <p><b>Cône à la fraise</b></p>	<p>Carottes râpées <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Rôti de bœuf  <i>Jus aux herbes</i></p> <p>Purée à la courgette </p> <p>St Nectaire  <i>et pain de campagne</i> </p> <p>Le blanc caracrousti <i>(fromage blanc, muesli, caramel)</i> </p> <p><b>Goûters</b></p>	<p> Salade d'agrumes <b>ET</b> Potage de légumes</p> <p>Pavé de colin <i>Sauce dieppoise</i></p> <p>Le gratin trop chou</p> <p>Tomme grise</p> <p><b>Cake noix de coco chocolat</b></p>	<p>Velouté de carottes au cumin <b>ET</b> Céleri rémoulade</p> <p>Quenelles nature <i>Sauce forestière</i></p> <p>Riz</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Gaufrette vanille</p>	<p>Gâteau fourré cacao</p> <p>Briquette de lait</p>	<p>Croissant</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et fraidou</p> <p>Jus de fruits</p>

Nos plats sont élaborés en cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



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 1<sup>er</sup> mars 2019

## Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre <b>ET</b> Potage de légumes	Salade verte aux croûtons et dés d'edam <b>ET</b> Potage de légumes	Crème de potiron <b>ET</b> Carottes râpées	Céleri sauce cocktail <b>ET</b> Potage de légumes	Salade jurassienne <b>ET</b> Potage de légumes
Chipolatas grillées	Filet de merlu <i>Sauce citron</i>	Sauce bolognaise	Tajine de dinde	Rôti de porc arrabiata 
Lentilles au jus	Carottes et riz	Penne	Légumes couscous et semoule	Polenta
Fromage blanc aux fruits	Lacté saveur vanille	Fruit de saison	Tarte au flan 	<b>Petit pot de glace vanille chocolat</b>
Beignet au chocolat*	Yaourt aromatisé	<b>Goûters</b>		Brioche aux pépites
Lacté saveur vanille	Galettes bretonnes	<b>Gâteau d'anniversaires</b> <b>Jus de fruits</b>		Fruit de saison

Nos plats sont élaborés en  
cuisine !\*\*

\*\*sauf mention contraire(\*)



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

