


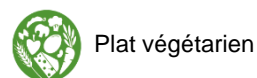
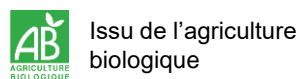
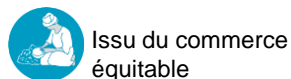


Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
<p>Salade d'agrumes <i>(pomelos et mandarine segment)</i></p> <p>Colombo de porc</p> <p>Semoule / fine ratatouille</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Goûter : Lait Pompéi au chocolat</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Compote de poire</p> <p>Goûter : Génoise cacao Yaourt arôme</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon /crudités</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur</p> <p>fromage blanc aux fruits</p> <p>Goûter : Tarte au flan Briquette lait chocolat</p>	<p>Partage de la galette</p> <p>Céleri rémoulade/tomates</p> <p>Emincé de veau aux herbes</p> <p>Haricots verts / riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Galette des rois</p> <p>Goûter : Flan chocolat Biscuit tablette chocolat</p>	<p>Potage de légumes <i>(carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</i> Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili sin carne   <i>(Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)</i></p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : brownie chocolat Yaourt nature sucré</p>

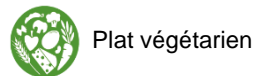
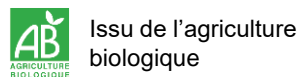
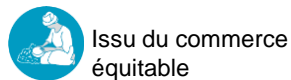
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon et vache qui rit / salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou rouge <i>vinaigrette framboise</i> Champignons vinaigrette	Salade de mâche / <i>cervelas et chou chinois</i>	Salade de quinoa carottes et mimolette
Bœuf mode	Œufs durs gratinés 	Cuisse de poulet	Steak haché de bœuf sauce brune	Colin d'Alaska pané et citron
Carottes au jus	Penne sauce tomate	Pommes rissolées	Petits pois	Gratin de brocolis
Liégeois vanille	Gouda	Cantal	Edam 	Fromage frais ½ sel
	Fruit de saison au choix	 Mousse au chocolat lait	Gâteau pois chiche et chocolat blanc	Fruit de saison au choix
Goûter : Fromage blanc sucré Fruit de saison	Goûter : Pain au chocolat Yaourt arôme	Goûter : lait fraise chouquettes x 2	Goûter : Croissant Flan vanille	Goûter : Pain + confiture Flan caramel

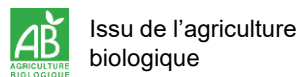
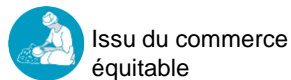
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Canada	
Carottes râpées et raisins secs vinaigrette/lentilles	Soupe de légumes minestrone et fèves	Salade d'endives <i>au gouda</i>	Salade verte sauce césar	Betteraves vinaigrette Houmous de potiron
Lasagnes gratinées	Crispi Dor 	Tajine de bœuf	Emincé de dinde sauce caramel	Saucisse de Strasbourg / Saucisse fumée
Carré	Haricots beurre à l'ail, flageolets, pdt	Légumes tajine et semoule (<i>Légumes couscous, abricot sec, raisins secs, miel, épices, sauce tomate, ail</i>)	Purée de patate douce	Lentilles
Compote pêche	Petit fromage blanc	Lacté saveur vanille nappé caramel	Yaourt nature et sucre	Petit cotentin
	Fruit de saison au choix		Clafoutis aux myrtilles 	Fruit de saison au choix
Goûter : Flan au chocolat Fruit de saison	Goûter : Fromage blanc aux fruits Yaourt nature	Goûter : Pain aux raisins Lait au chocolat	Goûter : Marbré maison Yaourt à boire abricots	Goûter : Compote Beignet framboise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de boulgour vinaigrette / tomate mozza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards branches béchamel gratiné</p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Carottes râpées</p> <p>Duo de colin et thon sauce armoricaine</p> <p>Penne semi complète</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Goûter : Pain au chocolat Jus de fruits</p>	<p>Cake au fromage </p> <p>Rôti de dinde sauce Normande</p> <p>Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgettes)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Chouquettes x 2 Yaourt arôme</p>	<p>Salade verte et croûtons Champignons <i>vinaigrette</i></p> <p>Emincé de bœuf sauce forestière</p> <p>Pomme Smile</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compotée de pommes betteraves</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Fruit de saison</p> <p> </p>	<p>Soupe de légumes racine (carottes, navet, chou, céleri) / œuf dur</p> <p><i>Spaghettis à la bolognaise de légumes</i> </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Chaussons aux pommes Petits filous</p>

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 01 au 05 Février 2021

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vive les crêpes			
Salade de pois chiche aux olives et lentilles	Carottes râpées mimolette	Brocolis et chou fleur vinaigrette/ concombres	Endives vinaigrette Salade verte et oignons frits	Salade de cœur de palmier / Betteraves
Boulettes de bœuf à la catalane	Cuisse de poulet rôtie	Pizza au petits légumes, Poivrons mozzarella	Rôti de bœuf au jus	Parmentier de poisson
Trio de Haricots	Jardinière de légumes	  Fraidou	Blé	Salade verte
Carré	Crêpe et confiture	Cône au chocolat	Gouda	Emmental
Fruit de saison au choix			Ananas au sirop & crème fouettée	Mousse au chocolat au lait
Goûter : Croissant lait	Goûter : Flan au caramel mameluk	Goûter : Fromage blanc sucré cake	Goûter : Yaourt arôme Génoise kakao	Goûter : Pain + samos compote

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef

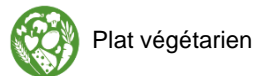
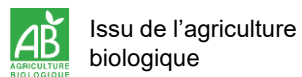
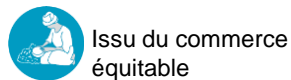


Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021

Vacances scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine citronnée	Méli-mélo de salade verte vinaigrette / œuf	Salade Jurassienne	Rillettes de sardines Surimi sauce cocktail 	Taboulé sarrasin orge millet / tomate 
Sauté de bœuf façon pasticada (<i>brunoise de légumes, pruneaux</i>)	Crispidor au fromage	Merlu pané	Rôti de porc au jus	Haché de poulet sauce tomate
Semoule	Gratin d'épinards et pommes de terre 	Coquillettes à la tomate	Purée de légumes	Brocolis / chou fleur gratiné
Mimolette	Petit moulé	Saint Paulin	Six de Savoie	Camembert
Fruit de saison au choix	Ile flottante	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison au choix	Compote de pomme
Goûter : Fromage blanc sucré Donuts	Goûter : Lacté de vanille Gâteau au citron	Goûter : Tarte au flan Fruit de saison	Goûter : Pain au chocolat Lait au chocolat	Goûter : Fromage blanc sucré madeleine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

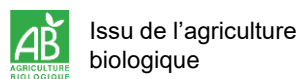
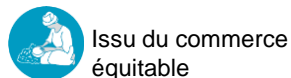


Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021



Vacances scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage Salade verte</p> <p>Cassoulet (canard, saucisse de Toulouse)</p> <p>Liégeois</p>	<p>Chou kouki vinaigrette aux herbes / mozzarella</p> <p>Lasagnes gratinées au bœuf</p> <p>Petit pot à la fraise</p>	<p>Endives et croûtons vinaigrette / cervelas</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cake à l'ananas</p>	<p>Salade de mâche/ Carottes râpées vinaigrette</p> <p>PLAT REGIONAL Choucroute garnie (Choucroute, pommes de terre, porc échine, saucisse de Strasbourg)</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons / mousse de canard</p> <p>Sauté de colin sauce citron</p> <p>Riz semi complet</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison au choix*</p>
<p>Goûter : Pain + chocolat Jus d'orange</p>	<p>Goûter : Flan au caramel Fromage blanc</p>	<p>Goûter : Yaourt nature sucré Pompéi au chocolat</p>	<p>Goûter : Flan à la vanille gaufre</p>	<p>Goûter : Brownies Yaourt à boire à la fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées / Maïs</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Semoule / légumes couscous</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote de pomme banane</p> <p>Goûter : Pain au chocolat lait</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Pain au lait Flan vanille</p>	<p>Chiffonnade de salade et croûtons / cervelas</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Farfalles</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fromage blanc et coulis de mangue</p> <p>Goûter : Brownies fruit</p>	<p>Coleslaw (<i>carottes et chou blanc</i>)</p> <p>Épaule de porc Moutarde</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Beignet chocolat noisettes</p> <p>Goûter : Fourré à l'abricot Yaourt arôme</p>	<p>Concombres mimolette Macédoine mayonnaise</p> <p>Quenelles gratinées</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Goûter : Croissant Compote de fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

