

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 06 au 10 janvier 2020



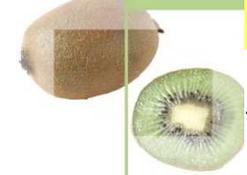
Lundi

- Coupelle de pâté de volaille
- Coupelle de pâté de campagne
- Brandade de morue
(plat complet)
- Babybel
- Saint Môret
- Fruit de saison



Mardi

- Iceberg vinaigrette
- Carotte râpées vinaigrette
-  Cheeseburger
- Frites 
- Yaourt nature BIO 
- Fromage blanc bio
- Flan vanille nappé caramel



Mercredi

- Pomelos
Jus de pomelos (maternelle)
- Cannelonis 
(plat complet)
- Yaourt framboise BIO 
- Banane



Jeudi

- Mâche et betteraves BIO 
- Salade verte bio
- Sauté de dinde à la moutarde 
- Purée de petits pois
- Camembert
- Coulommiers
- Galette des rois



Vendredi

- Chou rouge et maïs vinaigrette crémeuse
- Chou blanc aux pommes
- Omelette aux fines herbes
- Haricots beurre et boulgour
- Petit Cotentin
- Chanteneige
- Fruit de saison 

GOUTER

Madeleine, fromage blanc, jus de pomme

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

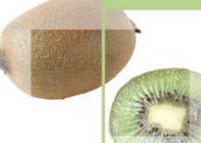


: Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 13 au 17 janvier 2020

MENU VEGETARIEN	Lundi	Mardi	Mercredi
	 Cœur de palmier et maïs Chou rouge aux raisin Boulette de soja sauce samourai Tortis BIO Fromage blanc nature Petit suisse nature Compote de pommes allégée en sucres Compote de pommes fraise	 Rillettes de thon et pain suédois Galantine de volaille Sauté de dinde au jus Légumes tajine et semoule BIO Petit filou aux fruits Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	 Soupe de poireaux Filet de merlu sauce créole Riz au safran Brie Fruit de saison Pain au lait, confiture, lait chocolat
MISSION ANTI-GASPI	Jeudi	Vendredi	
	 Crêpe au fromage Friand au fromage Roti de bœuf froid + ketchup Purée de patate douce Mimolette Emmental Banane Poire	 Carottes râpées BIO et oignons frits Salade verte BIO Saucisse de strasbourg S/P : Saucisse de volaille Lentilles au jus Fraidou Cantafrais Gélifié vanille Gélifié chocolat	

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 20 au 24 janvier 2020

Lundi

- Salade de boulgour
- Salade de pâtes
- Nuggets de poulet
- Haricots verts BIO 
- Montcadi croute noire
- Tomme grise
- Fruit de saison BIO 

Mardi

MENU VEGETARIEN

- Salade verte
- Celeri vinaigrette
- Curry pommes de terre et petits pois
- Yaourt nature BIO
- Fromage blanc BIO 
- Fruit de saison

Mercredi

- Potage du géant
- Sauté de bœuf stroganoff
- Semoule
- Camembert
- Compote pomme fraise allégée en sucres
- GOUTER : Biscuit, lait chocolaté

Jeudi

- Carottes râpées BIO vinaigrette
- Chou rouge BIO vinaigrette
- Marmite de poisson sauce marinère
- Julienne de légumes et riz
- Tomme grise
- Tomme noire
- Moelleux pomme figue 
- Gaufre 

Vendredi

- Mâche et betteraves
- Pomelos et sucre
- Jambon + ketchup
- S/P : Jambon de dinde
- Purée de panais
- Petit moulé
- Rondelé nature
- Crème dessert chocolat et billes chocolat
- Crème dessert vanille et billes chocolat

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

 : Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 27 au 31 janvier 2020

Lundi



Betteraves ciboulette
Coquillettes au curry
Pavé de colin sauce crème
Ratatouille et blé BIO 
Tomme blanche
Coulommiers

Fruit de saison

Mardi



Tartine du potager (maïs et petits pois)
Rillette de thon
Aiguillettes de poulet au jus 
Purée de carottes
Petit fromage blanc au lait entier
Faisselle
Fruit de saison BIO 

Mercredi



Soupe de légumes racines
Roti de veau au jus 
Coquillettes BIO 
Pavé demi-sel
Fruit de saison

GOUTER

Croissant et sirop de citron

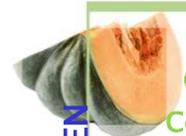
Jeudi



MENU THEME : LE MEXIQUE

Salade verte vinaigrette
Thon maïs poivron sauce fromage blanc, Chips tortilla
Tomate concassée et chip tortilla
Taco bœuf légumes (plat complet) 
Emmental râpé
Cheddar râpé
Brownies mexicain
Donut's

Vendredi



MENU VEGETARIEN

Chou blanc vinaigrette
Cœur de palmier et maïs vinaigrette
Tarte au fromage 
Salade verte 
Yaourt nature BIO 
Fromage blanc BIO 
Smoothie abricot pomme banane 
Mirabelle au sirop

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



: Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 03 au 07 février 2020

 <h3>Lundi</h3> <p>Macédoine vinaigrette Haricots verts vinaigrette Haché de poulet sauce aigre douce Farfalles BIO  Cantal AOP Saint Nectaire Fruit de saison BIO </p>	 <h3>Mardi</h3> <p>Betteraves vinaigrette Cœur de Palmier vinaigrette Sauté de bœuf façon pasticada <i>(brunoise de légumes et pruneaux)</i> Semoule Gouda Saint Paulin Fruit de saison</p>	 <h3>Mercredi</h3> <p>Salade iceberg et croûtons Œufs durs sauce mornay Epinards et PDT Buchette de chèvre Gélifié vanille Baguette viennoise, barre de chocolat et jus de pommes</p> <p>MENU VEGETARIEN </p> <p>GOUTER</p>
 <h3>Jeudi</h3> <p>Carottes râpées à l'orange Salade de pdt ciboulette Rôti de dinde sauce miel poivron Duo de haricots Yaourt nature BIO Yaourt arôme BIO  Crêpe et confiture Crêpe et chocolat</p> <p>** VIVE LES CREPES ! **</p>	 <h3>Vendredi</h3> <p>Coleslaw Concombre vinaigrette Filet de hoki sauce armoricaine Riz BIO  Coulommiers Brie Compote de pêches Compote poire</p>	

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

 : Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 24 au 28 février 2020

Lundi

- Salade verte BIO et croustons 
- Radis beurre
- Hachis parmentier (plat complet)
- Petit moulé
- Rondelé ail et fines herbes
- Fruit de saison BIO 

Mardi

MENU VEGETARIEN

- Poireaux vinaigrette 
- Betteraves vinaigrette
- Pâtes torti potiron et mozzarella (plat complet)
- Petit fromage blanc au lait entier
- Faisselle
- Compote de pommes BIO 
- Compote de poire

Mercredi

- Pizza
- Cuisse de poulet aux épices 
- Carottes BIO 
- Camembert
- Fruit de saison
- GOUTER** Biscuits, fromage blanc et jus d'orange

Jeudi

- Cake amarante cheddar 
- (amarante : ingrédient respectueux de l'environnement - Issu de l'agriculture biologique)
- Pâté en croûte
- Tomate farcie
- Riz BIO 
- Montcadi croute noire
- Emmental
- Fruit de saison

Vendredi

- Pomelos et sucre
- Jus de pomelos (maternelle)
- Betteraves et maïs vinaigrette
- Poisson pané et citron
- Jardinière de légumes
- Edam
- Saint Albray
- Mousse au chocolat au lait
- Mousse au citron

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

 : Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons la possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 02 au 06 mars 2020

MENU VEGETARIEN

Lundi

 Carottes râpées BIO à l'orange 
 Haricots verts bio
Farfalles aux légumes du Sud 
(plat complet)
Carré de l'Est
Brie
Flan nappé caramel
Gélifié chocolat

Mardi

 Œuf mayonnaise
Sardine au beurre 
Goulash de boeuf
Pommes vapeur persillées
Bûche mi-chèvre
Coulommiers
Compote de pommes allégée
en sucre BIO
Compote de pommes coing 

Mercredi

 Salade de lentilles ciboulette
 Filet de lieu sauce crème
Epinards à la béchamel
Fraidou

Fruit de saison BIO 
GOUTER
Petits beurre, fromage blanc, jus de pommes

Jeudi

 Radis beurre
 Cèleri rémoulade
Sauté de dinde au safran 
Haricots beurre
Rondelé ail et fines herbes
Chanteneige
Riz au lait
Semoule au lait

Vendredi

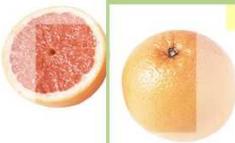
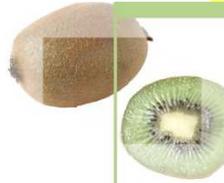
 Iceberg et oignons frits
Tomate ciboulette
Emincé de porc sauce tomate
S/P : Emincé de dinde
Coquillettes BIO 
Cantal AOP
Munster
Fruit de saison

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 09 au 13 mars 2020

	Lundi Taboulé Salade de pâtes Emincé de dinde sauce arrabiatta  Chou-fleur au gratin Mimolette Gouda Fruit de saison BIO 		Mardi Céleri sauce cocktail Salade de maïs Saucisse de volaille Purée de carottes BIO  Fromage blanc nature Yaourt arôme Tarte aux pommes Tarte aux poires		Mercredi Potage potiron kiri Roti de veau au jus  Jardinière de légumes Emmental GOUTER Entremets pistache Pain au lait, confiture, lait chocolat
	Jeudi  Betteraves BIO vinaigrette au fromage blanc Haricots verts BIO vinaigrette  Chili sin carne (plat complet)  Tomme noire Edam Ile flottante caramel Chocolat liégeois	MENU VEGETARIEN		Vendredi Salade verte et croutons Concombre vinaigrette Brandade de poisson (plat complet) Yaourt nature BIO  Fromage blanc BIO  Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons la possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 16 au 20 mars 2020

MENU VEGETARIEN

Lundi



Coleslaw rouge
Céleri vinaigrette

Farfalles aux légumes du Sud

Coulommiers

Bûche de chèvre

Compote de pêches allégée en sucre

Compote de pomme vanille



Mardi



Haricots verts vinaigrette
Fonds d'artichauts vinaigrette

Marmite de poisson sauce orientale

Riz BIO 

Fromage frais sucré

Faisselle

Fruit de saison BIO

Mercredi



Potage de poireaux et pdt

Boulette d'agneau sauce catalane

Semoule BIO 

Saint Paulin

Fruit de saison

GOUTER
Gaufre, lait chocolaté

Jeudi



Salade de pommes de terre

Salade de farfalles

Escalope de dinde viennoise

Brocolis et carottes crème de thym

Yaourt nature

Fromage blanc

Fruit de saison BIO 

Vendredi



Pamplemousse et sucre

(Jus de pamplemousse : maternelle)

Palmier vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Petits pois BIO 

Chanteneige

Fraidou

Beignet aux pommes

Donut's

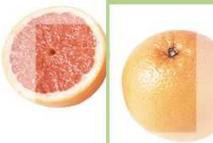
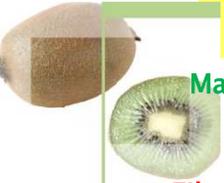


Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons la possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus Pasteur du 23 au 27 mars 2020

	Lundi Salade de verte BIO  Carotte râpée BIO Bœuf bourguignon Haricots verts persillés et PDT Tomme blanche Camembert Fruit de saison		Mardi  Radis + beurre Haricots beurre vinaigrette Courgettes PDT béchamel,  emmental et chèvre Fromage blanc nature Petit suisse Mousse au chocolat Mousse au café		Mercredi Macédoine de légumes mayonnaise Filet de hoki sauce oseille Boulgour Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO  GOUTER Croissant et sirop de grenadine
	Jeudi Concombre à la crème Tomate ciboulette Aiguillettes de poulet sauce moutarde   Carottes BIO et semoule Edam Saint Paulin  Gâteau de patate douce Gâteau au yaourt		Vendredi Chou blanc BIO vinaigrette  Betteraves bio vinaigrette Ravioli gratinés et fromage râpé (plat complet) Smoothie pomme poire banane Smoothie pomme kiwi		

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.