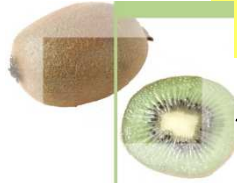


Menus du 06 au 10 janvier 2020

 Lundi Coupelle de pâté de volaille Brandade de morue (plat complet) Babybel Fruit de saison GOUTER Pain, barre de chocolat, jus multifruit	 Mardi Iceberg vinaigrette  Cheeseburger Frites  Yaourt nature BIO  Flan vanille nappé caramel GOUTER Pain confiture, fruit de saison,	 Mercredi Pomelos Jus de pomelos (maternelle)  Cannelonis (plat complet) Yaourt framboise BIO  Banane GOUTER Madeleine, fromage blanc, jus de pomme
 Jeudi Mâche et betteraves BIO  Sauté de dinde à la moutarde  Purée de petits pois Camembert Galette des rois GOUTER Pain miel, jus d'orange	Vendredi  Chou rouge et maïs vinaigrette crémeuse Omelette aux fines herbes Haricots beurre et boulgour Petit Cotentin Fruit de saison  GOUTER Pain au chocolat, sirop de citron MENU VEGETARIEN	 

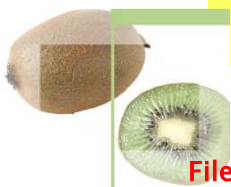
Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



: 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.

Menus du 13 au 17 janvier 2020

MENU VEGETARIEN	Lundi  Cœur de palmier et maïs Boulette de soja sauce samourai Tortis BIO Fromage blanc nature Compote de pommes allégée en sucres Pain, barre de chocolat, yaourt arôme	Mardi  Rillettes de thon et pain suédois Sauté de dinde au jus Légumes tajine et semoule BIO Petit filou aux fruits Fruit de saison BIO Pain, beurre, lait fraise	Mercredi  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  Crêpe au fromage Roti de bœuf froid + ketchup Purée de patate douce Mimolette Banane Biscuits, yaourt nature et fruit de saison	Vendredi  Carottes râpées BIO et oignons frits Saucisse de strasbourg S/P : Saucisse de volaille Lentilles au jus Fraidou Gélifié vanille Gaufre et jus de multifruits	

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.

Menus du 20 au 24 janvier 2020

 Lundi Salade de boulgour Nuggets de poulet Haricots verts BIO  Montcadi croute noire Fruit de saison BIO  GOUTER Baguette viennoise, confiture et jus de raisins	 Mardi Salade verte Curry pommes de terre et petits pois Yaourt nature BIO  Fruit de saison GOUTER Pain au chocolat et jus de pomme	 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 Marmite de poisson sauce marinière Julienne de légumes et riz Tomme grise Moelleux pomme figue GOUTER Pain, kiri, jus de multifructs	 Vendredi Mâche et betteraves Jambon + ketchup S/P : Jambon de dinde Purée de panais Petit moulé Crème dessert chocolat et billes chocolat GOUTER Pain confiture, yaourt à boire	

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.

Menus du 27 au 31 janvier 2020

	Lundi Betteraves ciboulette Pavé de colin sauce crème Ratatouille et blé BIO  Tomme blanche Fruit de saison GOUTER Pain, barre de chocolat, jus d'orange		Mardi Tartine du potager (maïs et petits pois) Aiguillettes de poulet au jus  Purée de carottes Petit fromage blanc au lait entier Fruit de saison BIO  GOUTER Pain et confiture, lait fraise		Mercredi Soupe de légumes racines Roti de veau au jus  Coquillettes BIO  Pavé demi-sel Fruit de saison GOUTER Croissant et sirop de citron
MENU THEME : LE MEXIQUE 	Jeudi Salade verte vinaigrette Thon maïs poivron sauce fromage blanc, Chips tortilla Taco bœuf légumes  (plat complet) Emmental râpé GOUTER Brownies mexicain Madeleine, fromage blanc et jus multifruits		Vendredi Chou blanc vinaigrette Tarte au fromage  Salade verte Yaourt nature BIO  Smoothie abricot pomme banane  GOUTER Gaufre, compote de pomme fraise		

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.

Menus du 03 au 07 février 2020

Lundi

Macédoine vinaigrette

Haché de poulet sauce aigre douce

Farfalles BIO 

Cantal AOP

Fruit de saison BIO 

GOUTER Pain, pâte de fruits, sirop de menthe

Mardi

Betteraves vinaigrette

Sauté de bœuf façon pasticcada
(brunoise de légumes et pruneaux)

Semoule

Gouda

Fruit de saison

GOUTER Pain, confiture et lait chocolat

Mercredi

Salade iceberg et croûtons

Œufs durs sauce mornay

Epinards et PDT

Buchette de chèvre

Gélifié vanille

GOUTER Baguette viennoise, barre de chocolat et jus de pommes

MENU VEGETARIEN

Jeudi

Carottes râpées à l'orange

Rôti de dinde sauce miel poivron

Duo de haricots

Yaourt nature BIO 

Crêpe et confiture

GOUTER Sablé et lait fraise

**** VIVE LES CREPES ! ****

Vendredi

Coleslaw

Filet de hoki sauce armoricaine

Riz BIO 

Coulommiers

Compote de pêches

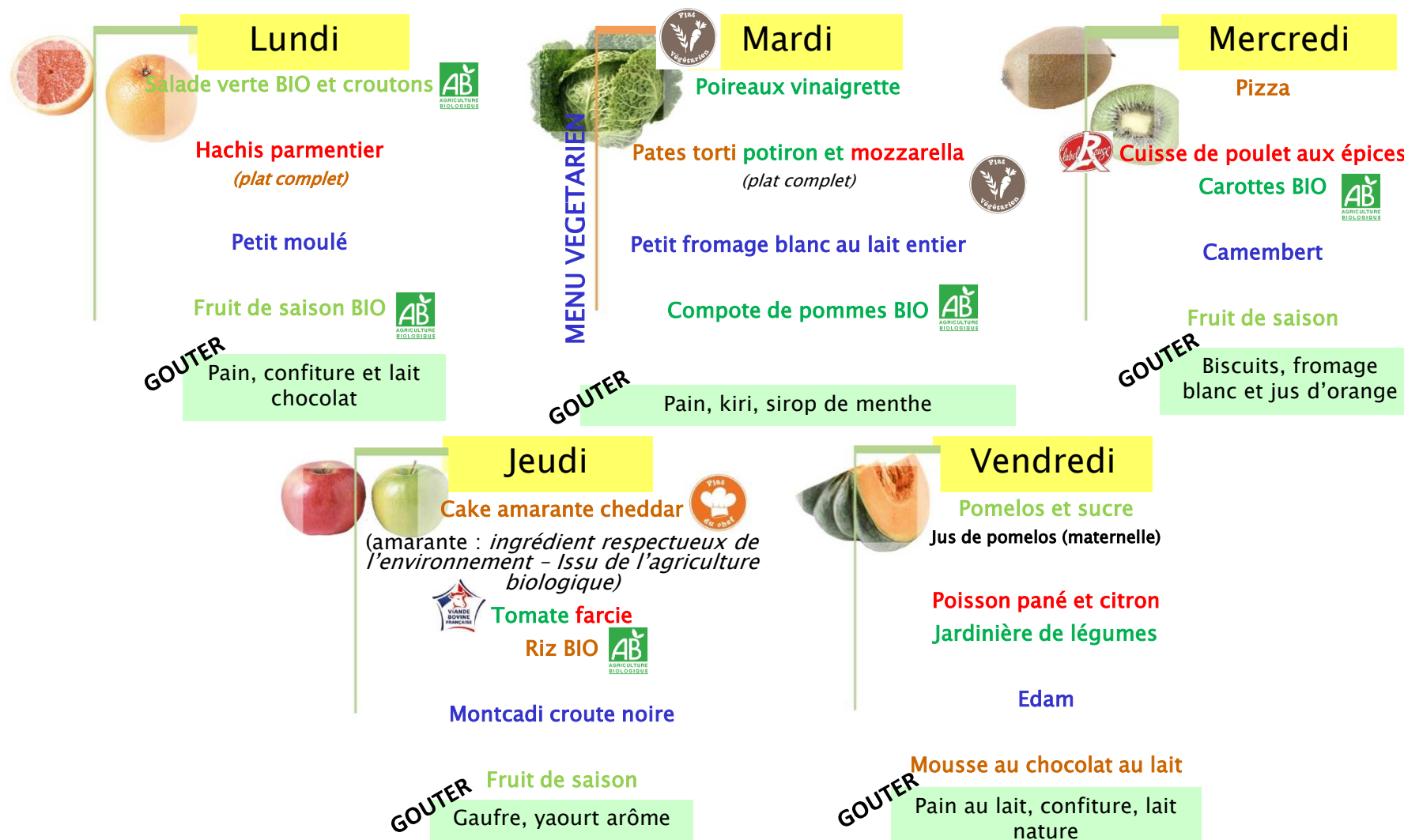
GOUTER Pain, croc' lait, jus d'orange

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.

Menus du 24 au 28 février 2020



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.

Menus du 02 au 06 mars 2020

MENU VEGETARIEN

Lundi

Carottes râpées BIO
à l'orange



Farfalles aux légumes du Sud
(plat complet)



Carré de l'Est

Flan nappé caramel

GOUTER

Pain, barre de chocolat, jus
multifruit

Mardi

Œuf mayonnaise

Goulash de boeuf



Pommes vapeur persillées

Bûche mi-chèvre

Compote de pommes allégée
en sucre BIO



GOUTER

Pain confiture, lait
chocolaté

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

Sauté de dinde au safran



Haricots beurre

Rondelé ail et fines herbes

Riz au lait

GOUTER

Pain miel, jus d'orange

Vendredi

Iceberg et oignons frits

Emincé de porc sauce tomate

S/P : Emincé de dinde

Coquillettes BIO



Cantal AOP

Fruit de saison

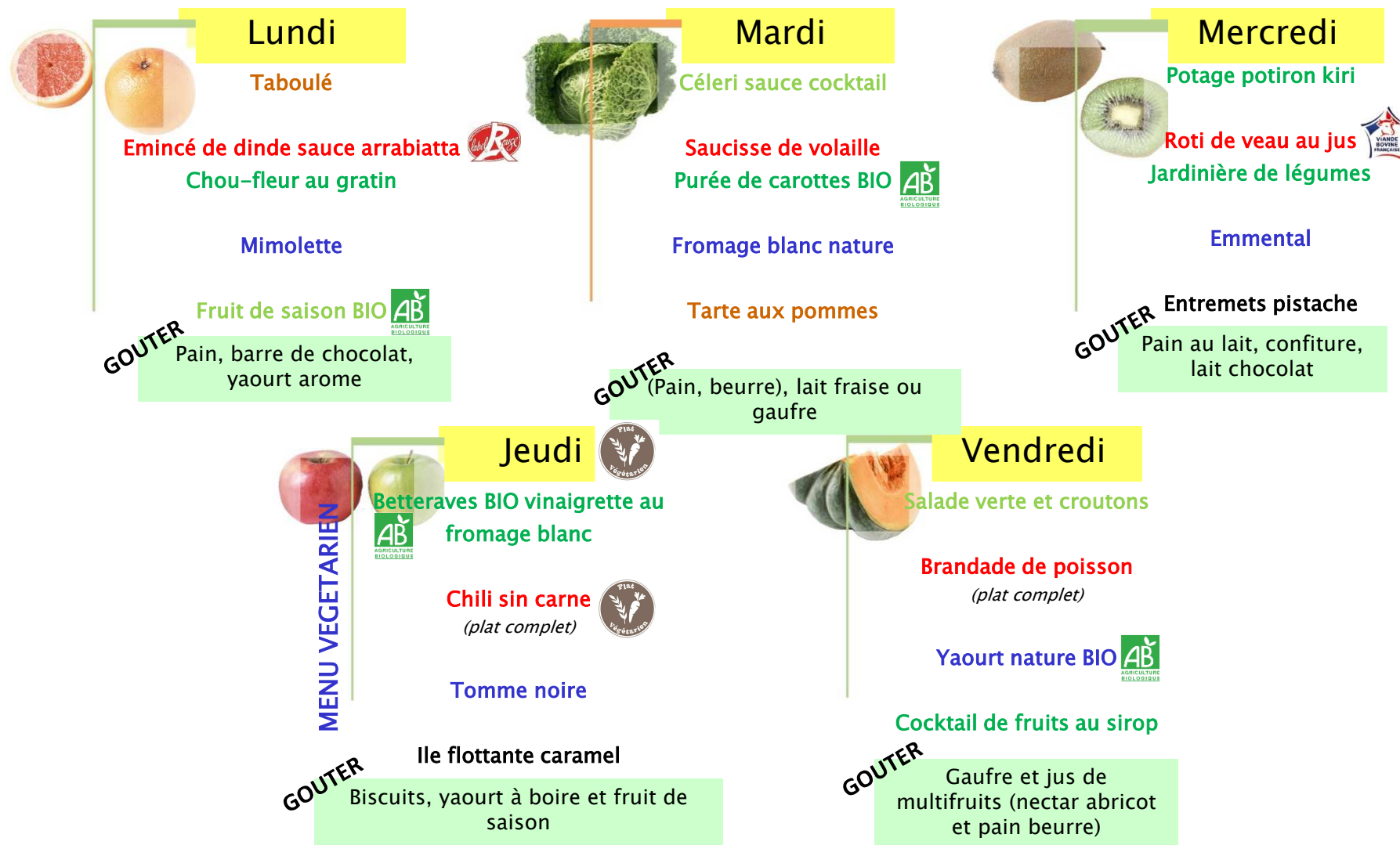
GOUTER

Pain au chocolat, sirop de
citron

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.

Menus du 09 au 13 mars 2020



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.

Menus du 16 au 20 mars 2020

MENU VEGETARIEN

Lundi



Coleslaw rouge

Farfalles aux légumes du Sud



Coulommiers

Compote de pêches allégée en sucre

GOUTER

Pain confiture, yaourt à boire

Mardi



Haricots verts vinaigrette

Marmite de poisson sauce orientale

Riz BIO



Fromage frais sucré

GOUTER

Fruit de saison BIO
Pain au chocolat et jus d'orange

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

Escalope de dinde viennoise

Brocolis et carottes crème de thym

Yaourt nature

GOUTER

Fruit de saison BIO



Pain, kiri, sirop de grenadine

Vendredi



Pamplemousse et sucre

(Jus de pamplemousse : maternelle)

Sauté de bœuf au paprika

Petits pois BIO



Chanteneige

GOUTER

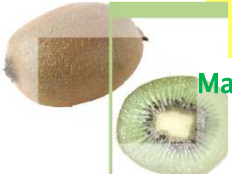
Beignet aux pommes

Baguette viennoise, confiture et jus de raisins

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.

Menus du 23 au 27 mars 2020

	Lundi Salade de verte BIO  Bœuf bourguignon Haricots verts persillés et PDT Tomme blanche Fruit de saison GOUTER Pain, barre de chocolat, sirop d'orange	Mardi  Radis + beurre Courgettes PDT béchamel, emmental et chèvre  Fromage blanc nature Mousse au chocolat GOUTER Pain et confiture, lait fraise	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 Aiguillettes de poulet sauce moutarde   Carottes BIO et semoule Edam  Gâteau de patate douce GOUTER Madeleine, fromage blanc et jus multi fruits	Vendredi  Chou blanc BIO vinaigrette  Ravioli gratinés et fromage râpé (plat complet) Smoothie pomme poire banane GOUTER Gaufre, compote de pomme fraise	

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.