

Menus de la Semaine du 2 au 3 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		FERIE	Céleri sauce cocktail Chou blanc et raisins secs Croustillants de poisson épinards Mimolette Edam Buchette glacée	Betteraves vinaigrette Gratin gnocchetti brocoli cheddar et mozzarella Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique







Plat végétarien



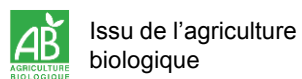
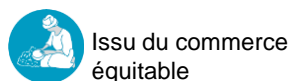
Plat du chef





Menus de la Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli-mélo de salades et maïs Méli-mélo de salades et croûtons	Taboulé sarrasin orge millet raisin	Salade de chou rouge vinaigrette framboise Champignons émincés, vinaigrette à la tomate	C'EST LA FÊTE ***Galette des rois*** Mâche et betterave Carottes râpées	Mousse de canard Pâté de campagne
Omelette aux fines herbes	Bœuf mode	Cuisse de poulet 	Haché de veau au jus	Fricassée de thon sauce armoricaine
Penne	Carottes au jus	Frites	Gratin de Chou-fleur	Haricots beurre
Saint-Paulin Bleu	Coulommiers Camembert	Cantal AOP  Emmental	Fromage frais sucré 	Petit Cotentin Fromage frais demi-sel
Flan vanille nappé caramel Lacté chocolat	Fruit de saison au choix	Compote riz soufflé au chocolat 	Galette des rois	Fruit de saison au choix

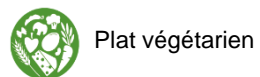
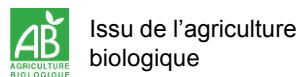
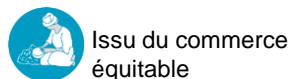
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endive Pomelo et sucre	Crêpe au fromage Acras de morue	Soupe de poireaux 	MISSION ANTI GASPI ***Anti gaspi***	Carottes râpées et oignons frits Carottes râpées et raisins secs
Filet de merlu pané	Tajine de dinde au citron	soja sauce bolognaise	Achard de légumes (carotte, h-v, oignon, chou) Salade de chou blanc et pommes de terre	Saucisse de Strasbourg
Riz	Légumes tajine et semoule	Penne 	Hachis Parmentier	Lentilles au jus
Brie Carré	Petit filou Petit fromage blanc au lait entier	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Tarte à la noix de coco Tarte aux pommes	Fraidou Vache picon
Compote de pommes Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix		Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat

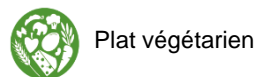
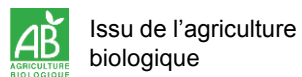
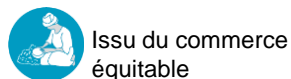
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour Salade de pâtes sauce cocktail	Salade verte Salade iceberg	Carottes râpées vinaigrette Céleri sauce cocktail	Salade de Mâche et betterave œuf dur	Macédoine de légumes 
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf strogonoff	Marmite de poisson sauce persane	Jambon	Pâtes au potiron et mozzarella
Frites	Haricots verts	Julienne de légumes et riz	Purée	Yaourt nature  Yaourt aromatisé
Montcadi croûte noire Edam	Camembert Coulommiers	Tomme grise Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes Cantafrais	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix	Compote pomme cassis Compote tous fruits Allégées en sucre	Crème dessert chocolat, sauce chocolat, mini-bille chocolat Lacté vanille	Moelleux pomme figue  	

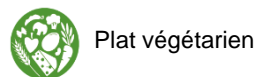
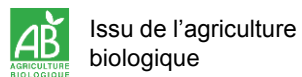
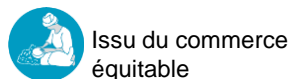
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pavé de colin Pané</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Petit filou </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Taboulé Salade de lentilles</p> <p>Rôti de Porc au jus</p> <p>Torti 3 couleurs</p> <p>Tomme blanche Carré</p> <p>Compote abricot pomme banane </p>	<p>Soupe de légumes racines </p> <p>Fondant au fromage brebis  Salade verte </p> <p>Petit cotentin Fraidou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Odysée du gout : Mexique</p> <p>Salade verte, vinaigrette guacamole, chips tortilla </p> <p>Chili con carne</p> <p>Licuada de platano ou brownie mexicain </p>	<p>Tartine du potager (maïs, petit pois) Tartine chèvre poivron rouge et basilic</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Brocolis et choux fleurs</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette</p> <p>Œufs durs sauce Mornay</p> <p>Epinards et pomme de terre</p> <p>Gouda Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte et croûtons Endive et raisins</p> <p>Sauté de bœuf façon pasticada (brunoise de légumes, pruneaux</p> <p>Semoule</p> <p>Cantafras Petit moulé ail & fines herbes</p> <p>Flan vanille nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Coleslaw Céleri rémoulade</p> <p>Ravioli</p> <p>Montcadi croûte noire Saint-Paulin</p> <p>Ananas au sirop léger Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p></p> <p>***Vive les crêpes***</p> <p>Chou chinois Carottes râpées au citron</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Rillettes de sardine à l'espagnole Surimi sauce cocktail</p> <p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Farfalles</p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique









Plat végétarien



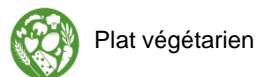
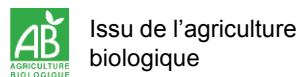
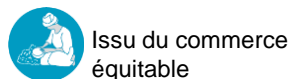
Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz aux olives	Pomelos et sucre Méli-mélo de salade verte	Velouté de navet 	C'EST LA FÊTE « Une montagne de saveurs »	Endives en salade et croûtons
Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Pizza poivrons et mozzarella 	Salade iceberg	Duo de choux Vinaigrette à l'huile d'olive 
Frites	Carottes persillées	Méli-mélo de salade verte	Crozets lardons jambon sauce au bleu	Parmentier de poisson 
Vache qui rit Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage blanc au sucre	Tomme blanche	Bleu Emmental
Fruit de saison au choix	Donut's	Petit fromage blanc lait entier 	Fromage blanc, crème de marron et brisures de meringues 	Riz au lait Semoule au lait
		Fruit de saison au choix		

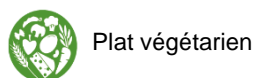
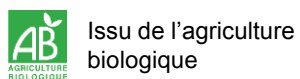
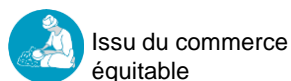
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs Chiffonnade de salade et cheddar	Coquillettes au curry Salade de pommes de terre sauce kebab	Carottes râpées vinaigrette Chou chinois	Salade d'agrumes Céleri sauce cocktail	Potage de légumes et vache qui rit Bouillon de volaille
Sauté de dinde à l'ancienne	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf pa ,boulettes enfants jus aux herbes	Hachis parmentier	Omelette
Boulgour	Chou-fleur béchamel	Pommes sautées	Tomme grise Cantal	Riz
Vache Picon Petit-cotentin	Carré Brie	Saint Nectaire AOP et pain de campagne	Cake aux pralines roses	Yaourt nature Petit filou
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) Crème dessert chocolat		Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Charcuterie	Mâche et betteraves	Bouillon aux vermicelles Potage aux poireaux 	Cake amarante cheddar 	Salade verte et croûtons
Steak haché de bœuf	Poisson pané et citron	Aiguillettes de poulet aux épices	Petit salé	Salade verte et mimosa
Frites	Jardinière de légumes	Riz	Lentilles	Couscous végétarien 
Petit fromage blanc au lait entier Yaourt aromatisé	Edam Saint Paulin	Tomme blanche Camembert	Montcadi croûte noire Gouda	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison au choix	Ile flottante	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote pomme poire Compote tous fruits Allégées en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

