

Menus de la Semaine du 2 au 3 Janvier 2020

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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique








Plat végétarien



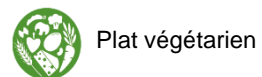
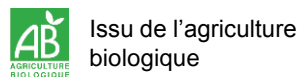
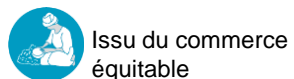
Plat du chef




Menus de la Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

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

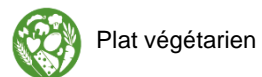
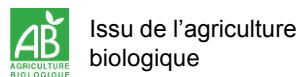
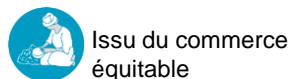
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

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

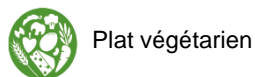
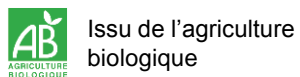
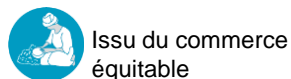
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Salade de Mâche et betterave œuf dur	Macédoine de légumes 
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf stroganoff	Marmite de poisson sauce persane	Jambon	Pâtes au potiron et mozzarella
Frites	Haricots verts	Julienne de légumes et riz	Purée	Yaourt nature 
Montcadi croûte noire	Camembert	Tomme grise	Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix	Compote pomme cassis	Crème dessert chocolat, sauce chocolat, mini-bille chocolat	Moelleux pomme figue	
			 	

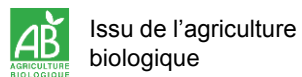
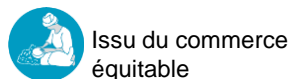
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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> Fruit de saison au choix</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de Porc au jus</p> <p>Torti 3 couleurs</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote abricot pomme banane</p> <p></p>	<p>Soupe de légumes racines </p> <p>Fondant au fromage brebis </p> <p>Salade verte </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Odyssee du gout : Mexique</p> <p>Salade verte, vinaigrette guacamole, chips tortilla </p> <p>Chili con carne</p> <p>Licudo de platano ou brownie mexicain </p>	<p>Tartine du potager (maïs, petit pois)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Brocolis et choux fleurs</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

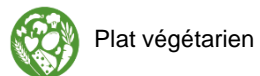
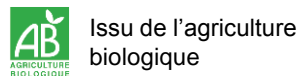
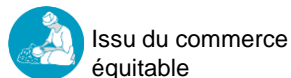
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Betterave vinaigrette	Salade verte et croûtons		***Vive les crêpes***	Rillettes de sardine à l'espagnole 
Œufs durs sauce Mornay	Sauté de bœuf façon pasticada (brunoise de légumes, pruneaux)	Coleslaw	Chou chinois	Haché de poulet sauce aigre douce
Epinards et pomme de terre	Semoule	Ravioli	Rôti de porc sauce charcutière	Farfalles
Gouda	Cantafrais	Montcadi croûte noire	Duo de haricots	Brie
Fruit de saison au choix	Flan vanille nappé caramel	Ananas au sirop léger	Petit filou	Fruit de saison au choix
			Crêpe au sucre	

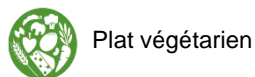
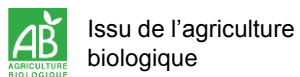
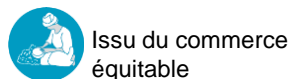
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz aux olives	Pomelos et sucre	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	Parment  poisson
Frites	Carottes persillées	Méli-mélo de salade verte	Crozets lardons jambon sauce au bleu	Bleu 
Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc au sucre	Tomme blanche	Riz au lait 
Fruit de saison au choix	Donut's 	Fruit de saison au choix	Fromage blanc, crème de marron et brisures de meringues 	

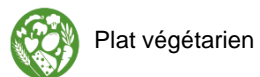
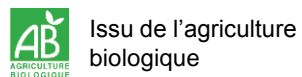
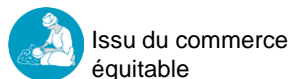
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes au curry	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Potage de légumes et vache qui rit 
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	Riz
Vache Picon	Carré	Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Cake aux pralines roses	Yaourt nature
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	  	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	Cake amarante cheddar 	Salade verte et croûtons
Steak haché de bœuf	Poisson pané et citron	Aiguillettes de poulet aux épices 	Petit salé	Couscous végétarien 
Frites	Jardinière de légumes	Riz	Lentilles	Petit moulé
Petit fromage blanc au lait entier	Edam	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Compote pomme poire
Fruit de saison au choix	Ile flottante	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

