

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

<i>Lundi 27 septembre</i>	<i>Mardi 28 septembre</i>	<i>Mercredi 29 septembre</i>	<i>Jeudi 30 septembre</i>	<i>Vendredi 1er octobre</i>
Melon Omelette pommes de terre rissolées Petits suisses Compote	Carottes céleri vinaigrette Bœuf Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade pommes de terre/surimi Dinde Courgettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Poisson Gratin de choux fleurs Yaourt fruit	Carottes râpées vinaigrette Poisson Riz pilaf Fromage Compote
<i>Lundi 4 octobre</i>	<i>Mardi 5 octobre</i>	<i>Mercredi 6 octobre</i>	<i>Jeudi 7 octobre</i>	<i>Vendredi 8 octobre</i>
Salade de maïs vinaigrette Poulet Carottes au jus Petits suisses Fruit	Concombres à la crème Veau Haricots blancs tomates Fromage Compote	Betteraves Veau Haricots beurre Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Fruit	Pastèque Filet de lieu sauce citron Cœurs de blé Fromage Fruit
<i>Lundi 11 octobre</i>	<i>Mardi 12 octobre</i>	<i>Mercredi 13 octobre</i>	<i>Jeudi 14 octobre</i>	<i>Vendredi 15 octobre</i>
Melon Poisson Petits pois Yaourt Fruit	Crêpe fromage Bœuf Haricots verts Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette colombo Risotto Fromage blanc Fruits au sirop	Betterave vinaigrette Poulet Frites Fromage Fruit	Brandade de morue Fromage Fruit
<i>Lundi 18 octobre</i>	<i>Mardi 19 octobre</i>	<i>Mercredi 20 octobre</i>	<i>Jeudi 21 octobre</i>	<i>Vendredi 22 octobre</i>
Salade Niçoise Parisienne Bœuf Gratin de choux fleurs Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Lasagne végétarienne Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Jambon de dinde Purée potiron Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Poisson Riz pilaf Fromage Compote	Concombres vinaigrette colombo Dos de colin sauce citron Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit



Produits de saison
Menus sans viande



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Menus établis selon les normes du GEMRCN

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 25 octobre	Mardi 26 octobre	Mercredi 27 octobre	Jeudi 28 octobre	Vendredi 29 octobre
Céleri/carottes vinaigrette Omelette ratatouille riz Petits suisses Compote	Surimi Filet de lieu sauce citron Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre/surimi Poulet Poêlée du sud Fromage Fruit	Pamplemousse Bœuf Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette estragon Filet de merlu sauce ratatouille Pommes de terre à l'anglaise Fromage Compote
Lundi 1er novembre	Mardi 2 novembre	Mercredi 3 novembre	Jeudi 4 novembre	Vendredi 5 novembre
Férié	Carottes râpées vinaigrette Poisson Cœurs de blé Fromage Compote	Pizza Bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette balsamique Pâtes au fromage Petits suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Poisson Riz pilaf Fromage blanc Fruit
Lundi 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Melon Veau Poêlée de légumes Yaourt fruit	Crêpe fromage bœuf Petits pois Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette au curry Carbonara de champignons Fromage fruit	Férié	Salade de Lentilles Poisson Epinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Salade Sawai Poisson sauce tomates Carottes crème Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette balsamique Chili végétarien Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Jambon de dinde Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Endives vinaigrette Veau Frites Fromage Compote	Concombres Dos de colin Choux fleurs Yaourt Fruit



Produits de saison

Menus sans viande



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Menus établis selon les normes du GEMRCN

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Salade verte vinaigrette au curry Lasagne végétarienne	Betteraves vinaigrette Poulet sauce ratatouille Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade de maïs vinaigrette Bœuf Courgettes provençale Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Poisson Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Poisson Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1er décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Salade de Lentilles Poulet Carottes sautées Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Veau Coquillettes Fromage Compote	Pizza Bœuf Courgettes provençale Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Petits suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Filet de lieu sauce citron Purée d'épinards Fromage Fruit
Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Céleri/carottes vinaigrette estragon Pâtes à la bolognaise Yaourt Fruit	Crêpe fromage Bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Gratin dauphinois Yaourt Cocktail de fruit	Surimi vinaigrette Dos de Colin Riz pilaf Fromage Fruit	Salade Niçoise Parisienne Poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 13 décembre	Mardi 14 décembre	Mercredi 15 décembre	Jeudi 16 décembre	Vendredi 17 décembre
Salade de Lentilles Filet de merlu sauce tomates Jardinière de légumes Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Dinde Cœurs de blé Petits suisses Fruit	Pamplemousse Veau Semoule et légumes Fromage Compote	Repas de Noël



Produits de saison

Menus sans viande



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Menus établis selon les normes du GEMRCN