

Restauration scolaire

Menu du 27/09 au 22/10/21

Lundi 27 septembre	Mardi 28 septembre	Mercredi 29 septembre	Jeudi 30 septembre	Vendredi 1 octobre
Melon Omelette pomme de terre rissolées Petits suisses Compote	Céleri/carottes mayonnaise Boeuf au curry Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade PDT/surimi Escalope de dinde sauce suprême Courgettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Blanquette de poisson Gratin de choux fleurs Yaourt Biscuit	Carottes râpées vinaigrette Nuggets de poisson Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 4 octobre	Mardi 5 octobre	Mercredi 6 octobre	Jeudi 7 octobre	Vendredi 8 octobre
Salade de maïs vinaigrette Haut de cuisse de poulet chasseur Carottes au jus Petits suisses Fruit	Concombre à la crème Paupiette de veau Haricots blancs tomates Fromage Compote	Friand au fromage Blanquette de veau Haricots beurre Yaourt Fruit	Oeufs vinaigrettes Gratins dauphinois Fromage Fruit	Pastèque Filet de lieu sauce citron Coeurs de blé Fromage Crème dessert
Lundi 11 octobre	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
Melon Fricadelle Petits pois Yaourt Biscuit	Crêpe fromage Boeuf aux olives Haricots verts Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette colombo Risotto Fromage blanc Fruits au sirop	Betterave vinaigrette Haut de cuisse de poulet sauce moutarde Frites Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
Salade niçoise parisienne Rôti de boeuf sauce nantua Gratin de choux fleurs Fromage Crème dessert	Tomates vinaigrette Lasagne végétarienne Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Jambon de dinde sauce aigre-douce Purée potiron Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Quenelle de brochet Riz pilaf Fromage Compote	Concombre vinaigrette colombo Dos de colin sauce citron Jardinière de légumes Fromage blanc Pâtisserie

 Menu sans viande



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO

Menus établis selon les normes du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

* Contient du porc sera remplacé par une viande blanche. Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Menu du 25/10 au 19/11/21

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 mayonnaise Filet de lieu sauce citron Choux fleurs Fromage Blanc Fruit	Salade PDT/surimi Fricassé de poulet à l'orange Poêlée du sud Fromage Fruit	Pamplemousse Filet de merlu Carottes au jus Fromage blanc Biscuit	Tomates estragon Rôti de boeuf Purée Fromage Compote
Lundi 1 novembre	Mardi 2 novembre	Mercredi 3 novembre	Jeudi 4 novembre	Vendredi 5 novembre
Férié	Carottes râpées vinaigrette Nuggets de poisson Cœurs de blé Fromage Compote	Pizza Rôti de boeuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Betterave balsamique Pâtes au fromage Médaille de merlu Petits Suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage blanc Glace
Lundi 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
Melon Fricadelle Poêlée de légumes Yaourt Biscuit	Crêpe au fromage Goulash Petits pois Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette au curry Carbonara de champignons Fromage Crème dessert Gouter	Férié	Salade de lentilles Paupiette du pêcheur Épinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Salade Sawai Hocky pané sauce tomates Carottes à la crème Fromage Flan	Salade verte vinaigrette balsamique Chili végétarien Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Jambon de dinde sauce moutarde Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Endives vinaigrette Bandade Fromage Compote	Concombre Dos de colin sauce Nantua Choux fleurs Yaourt Biscuit

 Menu sans viande



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO

Menus établis selon les normes du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

* Contient du porc sera remplacé par une viande blanche. Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Menu du 22/11 au 17/12/21

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
Salade verte curry Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Oeufs mayonnaise Saucisses de volaille sauce ratatouille Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade de maïs vinaigrette Boeuf aux olives Courgettes provençale Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Poêlée de légumes Yaourt Biscuit	Tomates vinaigrette Pané de poisson Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1 décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
Salade de lentilles Haut de cuisse de poulet à l'orange Carottes sautées Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Paupiette de veau chasseur Coquillettes Fromage Compote	Friand Rôti de boeuf Courgettes provençale Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Omelette de pommes de terre rissolée Petits Suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Filet de lieu sauce citron Purée d'épinards Fromage Crème dessert
Lundi 6 décembre	Mardi 7 décembre	Mercredi 8 décembre	Jeudi 9 décembre	Vendredi 10 décembre
Céleri/carottes estragon Pâtes à la bolognaise Yaourt Pâtisserie	Crêpe au fromage Boeuf au paprika Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Gratin dauphinois Yaourt Cocktail de fruit Gouter	Surimi vinaigrette Dos de colin sauce nantua Riz pilaf Fromage Fruit	Salade niçoise parisienne Beignet de 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 Flan	Carottes râpées vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Escalope de dinde marengo Cœurs de blé Petits Suisses Fruit	Pamplemousse Boulette d'agneau Semoule et légumes Fromage Compote	Repas de Noël 

 Menu sans viande



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO

Menus établis selon les normes du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

* Contient du porc sera remplacé par une viande blanche. Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Menu du 20/12 au 14/01/22

Lundi 20 decembre	Mardi 21 decembre	Mercredi 22 decembre	Jeudi 23 decembre	Vendredi 24 decembre
Tomates vinaigrette Omellete pomme de terre rissolées Fromage Compote	Pizza Dos de colin sauce nantua Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Salade de lentilles Rôti de dinde Courgettes Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Blanquette de veau Haricots persillés Biscuit	Céleri mayonnaise Médaille de merlu sauce ratatouille Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 27 decembre	Mardi 28 decembre	Mercredi 29 decembre	Jeudi 30 decembre	Vendredi 31 decembre
Salade niçoise parisienne Fricassée de poulet marengo Carottes au jus Fromage Fruit	Pamplemousse Paupiette de dinde au curry Coeur de blé Fromage Compote	Oeufs mayonnaise Bourguignon Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Couscous végétarien Petits Suisse Fruit	Radis Dos de colin Pomme de terre à l'anglaise Fromage Crème dessert
Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
Endives vinaigrette Sauté de porc* Petits pois Fromage blanc Biscuit	Surimi mayonnaise Rôti de boeuf Haricots persillés Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Crème dessert	Oeufs vinaigrette Blanquette de poisson Purée d'épinards Petits suisses Fruit	Salade verte Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Salade Sawai Calamars Gratin de courgettes Fromage Crème dessert	Concombre vinaigrette Lasagnes végétariennes Fromage blanc Fruit	Betteraves Pilons de poulet Frites Fromage Fruit	Carottes râpées colombo Saucisse de volaille Lentilles Petits suisses Compote	Tomates vinaigrette Filet de lieu sauce citron Gratin de choux fleurs Yaourt Biscuit

 Menu sans viande



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO

Menus établis selon les normes du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

* Contient du porc sera remplacé par une viande blanche. Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.