



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

Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
Endives vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Compote	Céleri/carotte mayonnaise Hocky pané Gratin de choux fleurs Yaourt Fruit	Salade de pommes de terre/surimi Fricassée de poulets Chasseur Petits pois Fromage Fruit Goûter	Carottes râpées vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée de légumes Fromage blanc Pâtisserie	Salade verte vinaigrette Bâtonnet de Colin sauce tomates Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
Salade Sawai Escalope de dinde sauce moutarde Courgettes provençale Petits suisses Fruit	Concombres à la crème Tomates farcies Purée Fromage Compote	Œuf vinaigrette Blanquette de veau Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit Goûter	Potage Gratin dauphinois Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette estragon Dos de colin sauce citron Cœurs de blé Fromage Crème dessert
Lundi 31 janvier	Mardi 1er février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
Céleri/carottes sauce Cocktail Sauté de porc* aux olives Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Crêpe fromage Bœuf au curry Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette colombo Carbonara de champignons Yaourt Flan Goûter	Soupe Jambon de dinde Ketchup Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
LUNDI 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
Salade de pommes de terre/surimi Médaillon de merlu Epinards à la crème Fromage blanc Fruits au sirop	Concombres vinaigrette Couscous végétarien Yaourt Fruit	Potage Rôti de bœuf Ketchup Frites Fromage Fruit Goûter	Salade de soja vinaigrette balsamique Saucisse sauce moutarde Lentilles Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Hocky pané Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuit



Produits de saison

Menus sans viande



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

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

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

Restauration scolaire



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

Lundi 14 février	Mardi 15 février	Mercredi 16 février	Jeudi 17 février	Vendredi 18 février
Endives vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Compote	Crêpe fromage Dos de colin sauce Nantua Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Poulet rôti Haricots persillés Petits suisses Fruit Goûter	Tomates vinaigrette estragon Bœuf au curry Petits pois Yaourt Pâtisserie	Concombres vinaigrette Bâtonnet de Colin Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 21 février	Mardi 22 février	Mercredi 23 février	Jeudi 24 février	Vendredi 25 février
Salade Sawai sauce Cocktail Escalope de dinde sauce Bercy Carottes au jus Fromage Fruit	Endives vinaigrette Tomates farcies Riz pilaf Fromage Compote	Pizza Bourguignon Haricots beurre Fromage blanc Fruit Goûter	Potage Gratin dauphinois Petits suisses Fruit	Salade verte vinaigrette au curry Blanquette de poisson Cœurs de blé Fromage Crème dessert
Lundi 28 février	Mardi 1er mars	Mercredi 2 mars	Jeudi 3 mars	Vendredi 4 mars
Salade de soja vinaigrette Sauté de dinde Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Crêpe fromage Rôti de bœuf sauce champignons Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Omelette ratatouille riz Yaourt Crème dessert Goûter	Betterave Gratiné de veau Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de maïs vinaigrette colombo Quenelle de saumon Epinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 7 mars	Mardi 8 mars	Mercredi 9 mars	Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars
Salade Sawai sauce Cocktail Filet de lieu sauce ratatouille Choux fleurs Fromage Flan	Concombres vinaigrette Risotto Fromage blanc Fruit	Œufs vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Purée Petits suisses Fruit Goûter	Céleri/carottes vinaigrette estragon Poulet rôti Coquillettes Petits suisses Compote	Salade verte vinaigrette Médaille de merlu Gratin de brocolis Fromage blanc Pâtisserie



Produits de saison

Menus sans viande



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

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

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



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

Lundi 14 mars	Mardi 15 mars	Mercredi 16 mars	Jeudi 17 mars	Vendredi 18 mars
Endives vinaigrette Lasagne végétarienne Petits suisses Compote	Pâté de campagne* Médaillon de merlu sauce Suprême Gratin de choux fleurs Yaourt Fruit	Taboulé Escalope de dinde aux olives Poêlée de légumes Petits suisses Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Bœuf au paprika Haricots verts Fromage blanc Pâtisserie	Concombres vinaigrette colombo Bâtonnet de Colin Cœurs de blé Petits suisses Compote
Lundi 21 mars	Mardi 22 mars	Mercredi 23 mars	Jeudi 24 mars	Vendredi 18 mars
Salade de Lentilles Fricassée de poulets Chasseur Carottes sautées Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Paupiette de veau Marengo Penne regate Fromage Compote	Pizza Blanquette de veau Poêlée du sud Fromage blanc Fruit Goûter	Macédoine vinaigrette au curry Chili végétarien Petits suisses Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage Crème dessert
Lundi 28 mars	Mardi 29 mars	Mercredi 30 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 1er avril
Salade de soja Sauté de dinde sauce Robert Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Surimi ketchup Rôti de bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Endives vinaigrette Carbonara de champignons Fromage blanc Crème dessert Goûter	Potage Gratiné de veau sauce ratatouille Riz pilaf Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 4 avril	Mardi 5 avril	Mercredi 6 avril	Jeudi 7 avril	Vendredi 8 avril
Salade Sawai Hocky pané Gratin de brocolis Yaourt Flan	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Fruit	Champignons à la grecque Fricadelle Haricots blancs tomates Fromage Fruit Goûter	Endives vinaigrette colombo Cordon bleu Ketchup Coquillettes Petits suisses Compote	Carottes râpées Colin en sauce Epinards à la crème Fromage blanc Biscuit



Produits de saison

Menus sans viande



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

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

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



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

Lundi 11 avril	Mardi 12 avril	Mercredi 13 avril	Jeudi 14 avril	Vendredi 15 avril
Salade vinaigrette Lasagne végétarienne Fromage Compote	Œufs mayonnaise Dos de colin sauce citron Choux fleurs Yaourt Fruit	Salade de Pommes de terre/surimi sauce Cocktail Sauté de dinde Poêlée de légumes Petits Suisses Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Goulash Petits pois Fromage blanc Biscuit	Salade verte vinaigrette Bâtonnet de Colin Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 18 avril	Mardi 19 avril	Mercredi 20 avril	Jeudi 21 avril	Vendredi 22 avril
Férié	Radis Paupiette de dinde sauce catalane Lentilles Fromage Compote	Friand Bœuf aux oignons Courgettes provençale Fromage blanc Fruit Goûter	Betterave vinaigrette Chili végétarien Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Blanquette de poisson Cœurs de blé Fromage Crème dessert
Lundi 25 avril	Mardi 26 avril	Mercredi 27 avril	Jeudi 28 avril	Vendredi 29 avril
Salade verte vinaigrette Fricassée de poulets Poêlée du sud Fromage blanc Biscuit	Œufs mayonnaise Bourguignon Haricots beurre Yaourt Fruit	Céleri/carottes sauce Cocktail Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Flan Goûter	Surimi vinaigrette Rôti de dinde sauce ratatouille Coquillettes Petits suisses Fruit	Taboulé Quenelle de saumon Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
Salade de Lentilles Filet de lieu Gratin de choux fleurs Yaourt Flan	Pamplemousse Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Fricadelle Pomme de terre à l'anglaise Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Rôti Cœurs de blé Fromage Compote	Pastèque Dos de colin sauce plat Epinards Yaourt Pâtisserie



Produits de saison

Menus sans viande



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

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

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