



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

Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 6 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet
Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Melon Rôti de bœuf Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Taboulé Escalope de dinde au curry Carottes sautées Fromage Fruit	Pique Nique	Tomates vinaigrette colombo Colin Purée de courgettes Petits suisses Compote
Lundi 11 juillet	Mardi 12 juillet	Mercredi 13 juillet	Jeudi 14 juillet	Vendredi 15 juillet
Salade PDT/surimi mayonnaise Jambon de dinde Petits pois et carottes Fromage Fruit	Melon Paupiette de veau Coquillettes Petits suisses Compote	Pizza Bœuf aux olives Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	FERIE	Tomates vinaigrette Risotto Yaourt Flan
Lundi 18 juillet	Mardi 19 juillet	Mercredi 20 juillet	Jeudi 21 juillet	Vendredi 22 juillet
Pastèque Rôti de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc Biscuit	Piémontaise Rôti de bœuf Carottes au jus Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Crème dessert	Betteraves vinaigrette balsamique Pilons de poulet Chasseur Purée potiron Petits suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Beignet de poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 25 juillet	Mardi 26 juillet	Mercredi 27 juillet	Jeudi 28 juillet	Vendredi 29 juillet
Salade Sawai Sauté de bœuf sauce moutarde Haricots persillés fromage Glace	Endives vinaigrette balsamique Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Fricadelle sauce moutarde Purée de carottes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette colombo Saucisse Frites Fromage Compote	Céleri/carottes mayonnaise légère Colin d'Alaska pané sauce ratatouille Petits pois Yaourt 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 1er août	Mardi 2 août	Mercredi 3 août	Jeudi 4 août	Vendredi 5 août
Melon Couscous végétarien Fromage Compote	Salade de maïs Poulet rôti Carottes sautées Petits suisses Fruit	Salade de Lentilles Jambon de dinde Courgettes provençale Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Colin en sauce Riz pilaf petits suisses Glace
Lundi 8 août	Mardi 9 août	Mercredi 10 août	Jeudi 11 août	Vendredi 12 août
Salade PDT/surimi Escalope de dinde Petits pois Fromage Fruit	Melon Cordon bleu poêlée de légumes Petits suisses Compote	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf Haricots beurre Fromage blanc Fruit	Poireaux vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Pastèque Médailon de merlu Cœurs de blé Fromage blanc Flan
Lundi 15 août	Mardi 16 août	Mercredi 17 août	Jeudi 18 août	Vendredi 19 août
FERIE	Surimi mayonnaise Bœuf au curry Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Glace	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit	Salade Sawai Lasagne de poisson Fromage Fruit
Lundi 22 août	Mardi 23 août	Mercredi 24 août	Jeudi 25 août	Vendredi 26 août
Taboulé Colin d'Alaska pané sauce citron Brocolis Fromage Crème dessert	Carottes râpées Risotto Yaourt Fruit	Melon Sauté de dinde Chasseur Pomme de terre à l'anglaise Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Gratiné de veau Macaroni Fromage Compote	Endives vinaigrette au curry Dos de colin Choux fleurs 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.

Restauration scolaire



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

Lundi 29 août	Mardi 30 août	Mercredi 31 août	Jeudi 1er septembre	Vendredi 2 septembre
Céleri/carottes mayonnaise	Piémontaise Brochette de poisson sauce citron	Salade de lentilles Escalope de dinde Choux fleurs Fromage Fruit Goûter	Melon Lasagnes végétariennes	Salade verte vinaigrette Colin sauce Nantua Riz pilaf Fromage Compote
Fricadelle et petits pois Fromage Compote	Carottes crème Yaourt Fruit		Yaourt Biscuit	
Lundi 5 septembre	Mardi 6 septembre	Mercredi 7 septembre	Jeudi 8 septembre	Vendredi 9 septembre
Salade Sawai Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de veau Pommes de terre rissolées Fromage Compote	Pizza Bourguignon Haricots persillés Fromage blanc Fruit Goûter	Œufs vinaigrette Cœurs de blés au fromage et légumes	Carottes râpées vinaigrette colombo Médaille de merlu sauce tomate Riz pilaf Fromage blanc Glace
Lundi 12 septembre	Mardi 13 septembre	Mercredi 14 septembre	Jeudi 15 septembre	Vendredi 16 septembre
Concombres vinaigrette au curry Rôti de dinde Petits pois Fromage blanc Biscuit	Crêpe fromage Bœuf aux olives Poêlée du sud Yaourt Fruit	Melon Risotto Fromage Fruits au sirop Goûter	Surimi vinaigrette Gratiné de veau Chasseur Pomme de terre à l'anglaise Petits suisses Fruit	Salade niçoise Beignet de poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Mercredi 21 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Taboulé Hocky pané Epinards Fromage Flan	Concombres vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Betterave Fricassée de poulets Riz pilaf Fromage Fruit Goûter	Endives vinaigrette Roti de bœuf Ketchup Frites Petits suisses Compote	Melon Dos de colin sauce citron Carottes sautées 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 d'accueil de loisirs, un goûter est donné aux enfants.



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

Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Mercredi 28 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Salade verte vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Saumonette sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Salade niçoise parisienne Poulet rôti et son jus Haricots verts Petits suisses Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf sauce champignons Poêlée de légumes Fromage blanc Biscuit	Céleri/carottes vinaigrette estragon Hocky Riz pilaf Fromage blanc Compote
Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
Salade de Lentilles Escalope de dinde au curry Petits pois Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Tomates farcies sauce charcutière Purée Fromage Compote	Friand Bœuf aux olives Courgettes provençales Fromage blanc Fruit Goûter	Œufs vinaigrette Couscous végétarien Fromage Fruit	Tomates vinaigrette estragon Filet de lieu sauce Nantua Cœurs de blé Fromage Crème dessert
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Salade verte vinaigrette Sauté de dinde aux olives Carottes sautées Yaourt Pâtisserie	Crêpe fromage Bœuf au curry Haricots beurre Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette estragon Chili végétarien Yaourt Flan Goûter	Macédoine vinaigrette Escalope de dinde sauce moutarde Flageolets Petits suisses Fruit	Taboulé Beignet de poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
Salade Niçoise vinaigrette Dos de colin Epinards à la crème Fromage blanc Fruits au sirop	Salade verte vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Jambon de dinde Ketchup Pommes de terre rissolées Fromage Fruit Goûter	Concombres vinaigrette Saucisse de volaille Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri/carottes sauce cocktail Hocky pané Courgettes provençales Yaourt 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 d'accueil de loisirs, un goûter est donné aux enfants.



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

Lundi 24 octobre	Mardi 25 octobre	Mercredi 26 octobre	Jeudi 27 octobre	Vendredi 28 octobre
Salade de soja vinaigrette Risotto Fromage Compote	Pâté de campagne* Hocky pané Ketchup Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade niçoise parisienne Gratiné de veau sauce champignons Carottes sautées Fromage Fruit cru Goûter	Céleri/carottes vinaigrette Rôti de bœuf Petits pois et carottes Yaourt Biscuit	Concombres à la crème Blanquette de poisson Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 31 octobre	Mardi 1er novembre	Mercredi 2 novembre	Jeudi 3 novembre	Vendredi 4 novembre
Salade PDT/surimi sauce cocktail Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Férié	Pizza Bœuf aux oignons Haricots persillés Yaourt Fruit Goûter	Cœufs vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Saumonette sauce tomates Pomme de terre à l'anglaise Fromage Crème dessert
Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Mercredi 9 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Betteraves vinaigrette Rôti de dinde Marengo Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Macédoine mayonnaise Bœuf au curry Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Endives vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Crème dessert Goûter	choux rouge vinaigrette Sauté de porc* au paprika Coquillettes Petits suisses Fruit	Férié
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Mercredi 16 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Taboulé Hocky pané Gratin de choux fleurs Fromage Flan	Salade verte vinaigrette Risotto Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Fricadelle sauce moutarde Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit Goûter	Tomates vinaigrette colombo Cordon bleu Penne regate Fromage Compote	Endives vinaigrette Médailon de merlu sauce Nantua Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuit



Produits de saison

Menus sans viande

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



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

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



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

Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Mercredi 23 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
Céleri mayonnaise légère Carbonara de champignons Petits suisses Compote	Piémontaise Hocky pané Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette Escalope de dinde sauce aigre-douce Courgettes Fromage Fruit Goûter	Salade verte vinaigrette Bourguignon Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Concombres vinaigrette Dos de colin Purée potiron Fromage Compote
Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Mercredi 30 novembre	Jeudi 1er décembre	Vendredi 2 décembre
Salade de lentilles Pilons de poulet Marengo Brocolis Petits suisses Fruit	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau Frites Petits suisses Compote	Friand Bœuf au curry Petits pois Yaourt Fruit Goûter	Salade verte vinaigrette Lasagne végétarienne Fromage Fruit	Pamplemousse Colin en sauce Riz pilaf Fromage blanc Flan
Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
Salade de soja vinaigrette Fricassée de poulets Petits pois et carottes Yaourt Biscuit	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf Courgettes provençales Fromage blanc Fruit	Choux rouges vinaigrette Couscous végétarien Fromage Crème dessert Goûter	Surimi vinaigrette Jambon de dinde Ketchup Coquillettes Fromage Fruit	Salade Sawai sauce Cocktail Quenelle de saumon Carottes sautées Petits suisses Fruit
Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Mercredi 14 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
Endives vinaigrette Blanquette de poisson Purée d'épinards Fromage blanc Flan	Concombres vinaigrette Omelette ratatouille riz Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde Cœurs de blé Fromage Fruit Goûter	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce ratatouille Coquillettes Petits suisses Compote	Tomates vinaigrette Hocky pané sauce citron Choux fleurs 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 d'accueil de loisirs, un goûter est donné aux enfants.