

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

<i>Lundi 26 septembre</i>	<i>Mardi 27 septembre</i>	<i>Mercredi 28 septembre</i>	<i>Jeudi 29 septembre</i>	<i>Vendredi 30 septembre</i>
Salade verte vinaigrette Gratin dauphinois	Macédoine vinaigrette Saumonette sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Poulet Haricots verts Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Bœuf sauce champignons Poêlée de légumes Fromage blanc fruit	Céleri/carottes vinaigrette estragon Poisson Riz pilaf Fromage Compote
<i>Lundi 3 octobre</i>	<i>Mardi 4 octobre</i>	<i>Mercredi 5 octobre</i>	<i>Jeudi 6 octobre</i>	<i>Vendredi 7 octobre</i>
Salade de Lentilles Escalope de dinde Petits pois Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Poisson Purée Fromage Compote	betteraves Bœuf Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Œufs vinaigrette Couscous végétarien Fromage Fruit	Tomates vinaigrette estragon Filet de lieu sauce Nantua Cœurs de blé Fromage Fruit
<i>Lundi 10 octobre</i>	<i>Mardi 11 octobre</i>	<i>Mercredi 12 octobre</i>	<i>Jeudi 13 octobre</i>	<i>Vendredi 14 octobre</i>
Salade verte vinaigrette Dinde Carottes sautées Yaourt Fruit	Crêpe fromage Bœuf Haricots beurre Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette estragon Chili végétarien Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Escalope de dinde Flageolets Petits suisses Fruit	Taboulé poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
<i>Lundi 17 octobre</i>	<i>Mardi 18 octobre</i>	<i>Mercredi 19 octobre</i>	<i>Jeudi 20 octobre</i>	<i>Vendredi 20 octobre</i>
Salade Niçoise vinaigrette Dos de colin Epinards à la crème Fromage blanc Fruits au sirop	Salade verte vinaigrette Lasagne végétarienne Yaourt Fruit	Betteraves Jambon de dinde Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Veau Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri/carottes sauce Cocktail Poisson Courgettes provençale 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 24 octobre	Mardi 25 octobre	Mercredi 26 octobre	Jeudi 27 octobre	Vendredi 28 octobre
Salade de soja vinaigrette Risotto Fromage Compote	Betteraves Poisson Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Veau sauce champignons Carottes sautées Fromage Fruit cru	Céleri/carottes vinaigrette Bœuf Petits pois et carottes Yaourt Fruit	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 Haricots persillés Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Salade verte vinaigrette Saumonette sauce tomates Pommes de terre à l'anglaise Fromage Fruit
Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Mercredi 9 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Betteraves vinaigrette Dinde Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette Bœuf Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Endives vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Choux rouge vinaigrette Jambon de dinde Coquillettes Petits suisses Fruit	Férié
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Mercredi 16 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Taboulé Poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Risotto Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Veau Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette colombo Poulet Penne regate Fromage Compote	Endives vinaigrette Medaillon de merlu sauce Nantua 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 21 novembre	Mardi 22 novembre	Mercredi 23 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
Céleri mayonnaise légère Carbonara de champignons Petits suisses Compote	Piémontaise Poisson Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette Escalope de dinde sauce aigre-douce Courgettes Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Bœuf Haricots verts Fromage blanc Fruit	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 Poulet Brocolis Petits Suisses Fruit	Carottes râpées vinaigrette Veau Frites Petits suisses Compote	betteraves Bœuf Petits pois Yaourt Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagne végétarienne Fromage Fruit	Pamplemousse Colin en sauce Riz pilaf Fromage blanc Fruit
Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
Salade de soja vinaigrette Poulet Petits pois et carottes Yaourt fruit	carottes râpées vinaigrette Bœuf Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Choux rouges vinaigrette Couscous végétarien Fromage Fruit	Maïs vinaigrette Jambon de dinde Coquillettes Fromage Fruit	Salade Sawai 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 Dinde Cœurs de blé Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Bœuf sauce ratatouille Coquillettes Petits suisses Compote	Tomates vinaigrette Poisson sauce citron 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