

# Menus des Grands



18 mois à 4 ans

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

Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Endives vinaigrette <b>Risotto</b> Petits suisses Compote	Carottes râpées Dos de colin sauce citron Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade de Pommes de terre vinaigrette Escalope de poulet Chasseur Carottes sautées Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Haricots persillés Yaourt Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Médailon de merlu sauce Nantua Purée Fromage Compote
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Salade de lentilles Rôti de dinde Petits pois Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue  Petits suisses Compote	Céleri vinaigrette Blanquette de veau Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette <b>Lasagnes végétariennes</b>  Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette au curry Hocky sauce citron Cœurs de blé Fromage blanc Fruit
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Pamplemousse Sauté de porc* Petits pois et carottes Fromage blanc Compote	Betteraves vinaigrette Bourguignon Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette <b>Gratin dauphinois</b>  Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Pâtes à la bolognaise  Petits suisses Fruit	Salade Sawai Saumonette sauce tomates Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
<b>Férié</b>	Tomates vinaigrette <b>Pâtes au fromage</b>  Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette Poulet rôti Purée potiron Fromage Fruit	Tomates vinaigrette estragon Roti de bœuf Poêle de légumes Fromage Compote	Céleri vinaigrette Dos de colin sauce catalane Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit

Menus Végétarien



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

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

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

# Menus des Grands



18 mois à 4 ans

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

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
Couscous végétarien	Salade sawai Hocky sauce Bercy Carottes sautées Yaourt Fruit	Salade de pommes de terre Fricassée de poulets sauce moutarde Courgettes provençale Fromage Fruit	Concombres vinaigrette au curry Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Fruit	Endives vinaigrette Médailon de merlu sauce Nantua Riz pilaf Fromage Compote
Petits suisses Compote				
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Salade de lentilles vinaigrette Escalope de poulet sauce aigre-douce Poêlée de légumes Fromage Fruit	Céleri sauce Cocktail Dos de colin Cœurs de blé Petits suisses Compote	Betteraves vinaigrette Sauté de veau Marengo Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Chiffonnade salade/ champignons Omelette pommes de terre rissolées	Pamplemousse Saumonette sauce ratatouille Pommes de terre à l'anglaise Yaourt Fruit
			Fromage Fruit	
Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
Salade verte vinaigrette Veau Chasseur Epinards à la crème Yaourt Fruit	Piémontaise Goulash Courgettes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Chili végétarien	Betteraves vinaigrette Jambon* sauce aigre-douce Coquillettes Fromage Fruit	Taboulé Hocky sauce Nantua Carottes sautées Petits suisses Fruit
		Fromage Fruit		
Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade de lentilles vinaigrette Blanquette de poisson Choux fleurs Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Pâtes au fromage	FERIE	Endives vinaigrette Bœuf Poêlée de légumes Fromage Compote	Salade verte vinaigrette Hocky Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit
	Yaourt Fruit			

Menus Végétarien



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

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

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

# Menus des Grands



18 mois à 4 ans

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

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Carottes râpées vinaigrette Couscous végétarien Fromage Compote	Piémontaise Dos de colin sauce citron Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Salade de pommes de terre vinaigrette Escalope de dinde sauce catalane Petits pois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Veau sauce moutarde Penne regate Yaourt Compote	Pamplemousse Bœuf aux olives Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette Carbonara de champignons Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Hocky Carottes sautées Fromage Fruit
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
<b>Férié</b>	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Chili végétarien Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Jambon de dinde sauce Bercy Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Taboulé Saumonette sauce curry Jardinière de légumes Petits suisses Fruit
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Salade de maïs vinaigrette Dos de colin sauce citron Gratin de brocolis Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Omelette ratatouille riz Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Fricassée de poulets à l'orange Cœurs de blé Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Bœuf aux olives Lentilles Fromage Compote	Melon Blanquette de poisson Choux fleurs Yaourt Fruit

Menus Végétarien



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

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

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

# Menus des Grands



18 mois à 4 ans

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

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Céleri vinaigrette <b>Gratin dauphinois</b>	Piémontaise Filet de lieu sauce Nantua Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre vinaigrette Poulet rôti Poêlée du sud Fromage Fruit	Céleri/carottes vinaigrette au curry Bourguignon Petits pois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Médaille de merlu sauce tomates Riz pilaf Fromage blanc Compote
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 14 juin
Salade verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise  Petits suisse Fruit	Melon Paupiette de veau Flageolets Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Bœuf au paprika Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette colombo <b>Ratatouille riz</b>  Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Colin en sauce Purée de carottes Yaourt Fruit
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Endives vinaigrette Rôti de dinde Chasseur Petits pois Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Sauté de veau Marengo Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Melon <b>Pâtes au fromage</b>  Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Jambon de dinde Ketchup Pommes de terre rissolées Yaourt Fruit	Taboulé Dos de colin Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade Sawai vinaigrette Dos de colin sauce tomates Jardinière de légumes Fromage Fruit	Céleri vinaigrette <b>Carbonara de champignons</b>  Yaourt Fruit	Pamplemousse Escalope de poulet au curry Cœurs de blé Yaourt Fruit	Melon Sauté d'agneau sauce ratatouille Semoule et légumes Fromage Compote	Tomates vinaigrette Hocky Brocolis Yaourt Fruit

Menus Végétarien



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

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

\* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.