

Menus des Grands



18 mois à 4 ans

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

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Salade verte vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Compote	Crêpe fromage Dos de colin sauce Nantua Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade Sombroero Fricassée de poulet au paprika Jardinière de légumes Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette estragon Bourguignon Choux fleurs Yaourt Fruit	Melon Hocky Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Férié	Salade verte vinaigrette Tomates farcies Purée Fromage Compote	Piémontaise Bœuf aux oignons Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Médailon de merlu Marengo Cœurs de blé Fromage Glace
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Melon Escalope de dinde sauce chasseur Carottes crème Fromage blanc Fruit	Salade de maïs Bœuf aux olives Petits pois Yaourt Fruit	Carottes râpées Pâtes au fromage Yaourt Compote	Betteraves vinaigrette Jambon de dinde sauce aigre-douce Coquillettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Brandade de morue Petits suisses Fruit
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Salade de maïs vinaigrette Hocky sauce ratatouille Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Melon Carbonara de champignons Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde Haricots verts Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Boules d'agneau Coquillettes Fromage Compote	Endives vinaigrette Dos de colin sauce citron Carottes sautées 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 30 juin	Mardi 1er juillet	Mercredi 2 juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
Salade verte vinaigrette Risotto Fromage Compote	Céleri vinaigrette Hocky Ketchup Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre vinaigrette Fricassée de poulet Gratin de courgettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée du sud Yaourt Fruit	Melon Filet de merlu sauce tomate Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Salade de lentilles Escalope de dinde aux olives Carottes sautées Fromage Fruit	Melon Poulet sauce champignons Riz pilaf Fromage Compote	Taboulé Bœuf au paprika Courgettes provençale Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Dos de colin sauce tomate Cœurs de blé Yaourt Fruit
Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
Férié	Carottes râpées vinaigrette Bœuf au curry Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit	Melon Omelette ratatouille riz Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Escalope de dinde sauce Suprême Coquillettes Petits suisses Fruit	Salade Sombrero vinaigrette Hocky Gratin de chou fleur Fromage Fruit
Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
Salade niçoise parisienne vinaigrette Filet de lieu Marengo Courgettes provençales Fromage Fruit	Endives vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Betteraves Bœuf au paprika Coquillettes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Poulet sauce citron Purée Fromage Compote	Melon Hocky Gratin de chou fleur 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 2 août	Mardi 3 août	Mercredi 4 août	Jeudi 5 août	Vendredi 6 août
Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches
Lundi 9 août	Mardi 10 août	Mercredi 11 août	Jeudi 12 août	Vendredi 13 août
Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches
Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches	Fermeture des crèches
Lundi 23 août	Mardi 24 août	Mercredi 25 août	Jeudi 26 août	Vendredi 27 août
Salade de Lentilles vinaigrette Poulet sauce ratatouille Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Pastèque Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Concombre Bœuf sauce ratatouille Purée d'épinards Petits suisses Fruit	Salade verte mayonnaise légère Poisson Riz pilaf Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Colin en sauce Gratin de courgettes 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 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
Melon Omelette ratatouille Fromage Compote	Crêpe fromage Hocky Chou fleur Fromage blanc Fruit	Salade de lentilles Fricassée de poulet Jardinière de légumes Petits suisses Fruit	Pastèque Bourguignon Courgettes provençales Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Risotto Fromage Compote
Lundi 1er septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Betteraves vinaigrette au curry Lasagnes végétariennes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Filet de lieu Gratin dauphinois Fromage Compote	Salade de pommes de terre Bœuf au curry Haricots verts Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette Escalope de dinde Carottes sautées Fromage Fruit	Endives vinaigrette Dos de colin Marengo Riz pilaf Fromage blanc Fruit
Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Melon Fricassée de poulet Petits pois Fromage blanc Compote	Céleri sauce cocktail Bourguignon Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Œuf dur vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Poireaux vinaigrette Escalope de dinde Marengo Cœurs de blé Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Paupiette du pêcheur Epinards à la crème Yaourt Fruit
Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Salade Sombraero Blanquette de poisson Chou fleur Fromage blanc Fruit	Melon Couscous végétarien Yaourt Fruit	Haricots vert vinaigrette Gratiné de veau sauce chasseur PDT rissolées Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Poulet sauce ratatouille Coquillettes Fromage Compote	Salade verte vinaigrette Médaillon de merlu sauce citron 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.