

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Melon Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Concombre vinaigrette Filet de lieu sauce Nantua Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne vinaigrette Fricassée de poulet Marengo Courgettes provençale Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Bœuf au curry Haricots persillade Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Hocky sauce tomates Pommes de terre à l'anglaise Yaourt Fruit
Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Endives vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Paupiette de veau au paprika Pommes de terre rissolées Petits suisses Compote	Carottes râpées vinaigrette Bourguignon Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Couscous végétarien Fromage Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Dos de colin sauce citron Epinards Yaourt Fruit
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Céleri vinaigrette Jambon de dinde sauce moutarde Petits pois Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf et son juset son juset son jus Poêlée du sud Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette au curry Gratin dauphinois Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Gratiné de veau Coquillettes Petits suisses Fruit	Salade Sawai Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Salade de maïs vinaigrette Médailon de merlu sauce citron Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Risotto Yaourt Fruit	Taboulé Bœuf aux olives Haricots verts Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce champignons Pomme de terre à l'anglaise Yaourt Compote	Salade verte vinaigrette 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 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Endives vinaigrette Lasagnes végétariennes Petits suisses Compote	Betteraves vinaigrette Filet de merlu Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Jambon de dinde Marengo Petits pois Fromage Fruit	Pamplemousse Goulash Carottes crème Yaourt Fruit	Concombre vinaigrette Saumonette Cœurs de blé Fromage blanc Fruit
Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Salade Niçoise Parisienne Gratiné de veau Haricots persillade Petits suisses Fruit	Endives Tomates farcies Haricots blancs tomates Fromage Compote	Macédoine mayonnaise Bœuf aux olives Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Betterave vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Dos de colin Riz pilaf Fromage blanc Fruit
Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Céleri mayonnaise Rôti de bœuf Carottes crème Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Fricassée de poulet Purée Fromage Fruit	Œufs vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Sauté de porc* Lentilles Fromage Fruit	Salade Sawai Saumon Epinards à la crème Petits suisses Fruit
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de lentilles Filet de lieu Gratin de chou fleur Yaourt Fruit	Férié	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de dinde Penne régata Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Bœuf Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri/carottes vinaigrette Hocky Jardinière de légumes 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 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Œuf dur Purée de ratatouille Petits suisses Compote	Médaille de merlu Purée petits pois carottes Yaourt Compote	Poulet rôti Purée de poireaux Yaourt Compote	Bœuf au curry Purée de céleris Fromage blanc Compote	Dos de colin Purée de carottes Yaourt Compote
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Lieu Purée de potiron Petits suisses Compote	Poulet Purée de Brocolis Petits suisses Compote	Bœuf au paprika Purée de petits pois Fromage blanc Compote	Jambon de dinde Purée de carottes Petits suisses Compote	Hocky sauce citron Purée de courgettes Yaourt Compote
Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Jambon de dinde Purée de petits pois et carottes Fromage blanc Compote	Rôti de bœuf Purée de chou fleur Yaourt Compote	Œuf dur Purée potiron Yaourt Compote	Poulet rôti Purée d'épinards Yaourt Compote	Lieu sauce citron Purée de carottes Petits suisses Compote
Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Hocky Purée de brocolis Fromage blanc Compote	Bœuf Purée potiron Yaourt Compote	Veau Purée de poireaux Petits suisses Compote	Poulet Purée de carottes Yaourt Compote	Dos de colin sauce citron Purée d'épinards Yaourt Compote

Menus Végétariens



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 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Cœur de palmier vinaigrette Couscous végétarien	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlu Gratin de choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade de pâtes Escalope de poulet Marengo Courgettes Fromage Fruit	Pamplemousse Rôti de bœuf Petits pois et carottes Yaourt Fruit	Repas de Noël
Fromage Compote				
Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre
Carottes râpées vinaigrette Risotto	Salade verte vinaigrette Brandade de morue	Fermeture crèche	Férié	Fermeture crèche
Fromage blanc Fruit	Fromage Compote			
Lundi 29 décembre	Mardi 30 décembre	Mercredi 31 décembre	Jeudi 1er janvier	Vendredi 2 janvier
Fermeture crèche	Fermeture crèche	Fermeture crèche	Férié	Fermeture crèche
Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Carottes râpées vinaigrette Pâtes fromagère	Salade de lentilles Bœuf aux olives Petits pois Fromage Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Fricassée de poulet	Concombres vinaigrette Veau aux olives Pommes de terre rissolées Petits Suisses Compote	Endives vinaigrette Médailon de merlu Gratin de brocolis Yaourt Fruit
Yaourt Fruit		Purée Fromage 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.