

# Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Betteraves vinaigrette Gratin dauphinois	Macédoine vinaigrette Filet de lieu Carottes sautées	Salade de lentilles Gratiné de veau Ketchup Petits pois	Pamplemousse Boeuf aux olives Haricots verts	Endives vinaigrette Dos de colin sauce ratatouille Coquillettes
Petits suisses Compote	Yaourt Fruit	Fromage blanc Fruit	Fromage Fruit	Petits suisses Compote
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Salade PDT Escalope de dinde sauce chasseur Courgettes provençale Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette estragon Filet de lieu Riz pilaf	Salade de pâtes Rôti de bœuf Haricots persillés	Betteraves vinaigrette Risotto	Concombres vinaigrette Hocky sauce tomates Purée d'épinards
Yaourt Compote	Yaourt	Fromage blanc Fruit	Petits suisses Fruit	Fromage Fruit
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Carottes râpées vinaigrette Jambon de dinde Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Céleri mayonnaise Boeuf aux olives Carottes sautées Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Veau sauce tomates Gratin potiron Petits suisses Fruit	Salade de maïs vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Salade de pommes de terre Dos de colin sauce Nantua Gratin de chou fleur Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Chou rouge vinaigrette Poulet sauce moutarde PDT rissolées Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Boules d'agneau Sémoule et légumes Petits suisses Compote	Endives vinaigrette Médaillon de merlu Epinards à la crème Fromage Fruit
<b>Menus Végétarien</b>				
				

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.

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

# Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Tomates sauce Cocktail Pâtes au fromage  Fromage Compote	Crêpe fromage Dos de colin Jardinière de légumes  Yaourt Fruit	Salade de pommes de terre Poulet rôti et son jus Brocolis Petits suisses  Fruit	Potage Bœuf au curry Haricots persillés  Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce citron  Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Salade de maïs vinaigrette Escalope de dinde Petits pois et carottes Petits suisses Fruit	Endives vinaigrette Filet de lieu Purée d'épinards Fromage Compote	Friand Bourguignon Courgettes provençale Fromage blanc  Fruit	Macédoine mayonnaise Couscous végétarien  Petits suisses Fruit	Tomates mayonnaise légère Colin en sauce sauce Nantua Pommes de terre à l'anglaise  Yaourt Fruit
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Céleri/carottes vinaigrette Poulet rôti ketchup Gratin de courgettes  Yaourt Fruit	Œufs mayonnaise Bœuf aux olives Poêlée de légumes  Fromage Fruit	Salade composée de radis  Carbonara de champignons  Fromage blanc  Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde et son jus Haricots blancs tomates  Petits suisses Fruit	Salade de Lentilles Quenelle de saumon Epinards à la crème  Fromage Fruit
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Salade de pâtes vinaigrette Filet de lieu sauce citron Gratin de chou-fleur  Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Lasagnes végétariennes  Yaourt Fruit	Potage Sauté de bœuf au curry Ebly Fromage  Fruit	Concombres vinaigrette Poulet rôti Sémoule et légumes  Fromage Compote	Céleri/Carottes vinaigrette Colin en sauce 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 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Compote	Salade de pommes de terre Filet de merlu sauce tomates Epinards à la crème Yaourt Fruit	Salade de lentilles Escalope de dinde Marengo Petits pois Petits suisses Fruit	Pamplemousse Bœuf au paprika Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Filet de lieu Purée de carottes Petits suisses Compote
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Taboulé Escalope de dinde au curry Haricots verts Fromage Fruit	Potage Lasagne de poisson Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Bœuf au curry Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Dos de colin Riz pilaf Fromage blanc Fruit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Carottes râpées vinaigrette Petit brun de veau Chasseur Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit	Pamplemousse Bœuf au paprika Gratin de courgettes Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Fruit	Potage Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Filet de lieu sauce tomates Carottes sautées Fromage Fruit
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1er avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Salade de maïs vinaigrette Filet de merlu Chou-fleur Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de bœuf Purée Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Escalope de poulet sauce champignons Coquillettes Fromage Compote	Céleri vinaigrette Dos de colin sauce citron Jardinière de légumes 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 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
<b>Férié</b>	Œufs mayonnaise Chili végétarien  Yaourt Fruit	Taboulé Rôti de dinde Marengo Courgettes provençale Fromage Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Boeuf aux olives Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Brandade de morue  Yaourt Compote
<b>Lundi 13 avril</b>	<b>Mardi 14 avril</b>	<b>Mercredi 15 avril</b>	<b>Jeudi 16 avril</b>	<b>Vendredi 17 avril</b>
Salade de maïs vinaigrette Fricassée de poulet sauce moutarde Haricots persillés Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de veau aux olives  Coquillettes Fromage Compote	Salade de pommes de terre vinaigrette Boeuf au curry Courgettes provençale Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Raviolis aux cinq fromages  Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce ratatouille Epinards à la crème Fromage blanc Fruit
<b>Lundi 20 avril</b>	<b>Mardi 21 avril</b>	<b>Mercredi 22 avril</b>	<b>Jeudi 23 avril</b>	<b>Vendredi 24 avril</b>
Céleri mayonnaise légère Sauté de dinde à l'orange Petits pois Yaourt Fruit	Crêpe fromage Rôti de boeuf Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Céleri et carottes vinaigrette <b>Pâtes au fromage</b>  Fromage Fruit	Poireaux vinaigrette Escalope de dinde Lentilles Fromage Fruit	Taboulé Quenelle de saumon Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
<b>Lundi 27 avril</b>	<b>Mardi 28 avril</b>	<b>Mercredi 29 avril</b>	<b>Jeudi 30 avril</b>	<b>Vendredi 1er mai</b>
Salade Sawai Filet de lieu v Brocolis Yaourt Fruit	Tomates sauce Cocktail <b>Risotto</b>  Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Goulash Cœurs de blé Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Fricassée de poulet Harcots blancs tomates Fromage Compote	<b>Férié</b>
<b>Menus Végétarien</b>				



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.