

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

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.