

# Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Endives vinaigrette <b>Omelette de pommes de terre rissolées</b> Petits suisses Compote	Céleri/carottes Dos de colin sauce citron Gratin de chou-fleur Fromage blanc Fruit	Salade de Pommes de terre vinaigrette Fricassée de poulet Chasseur Haricots verts Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Goulash Poêlée de légumes Yaourt Fruit	<b>Férié</b>
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Salade Niçoise Parisienne vinaigrette Jambon de dinde au curry Petits pois et carottes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron Cœurs de blé Petits suisses Compote	Carottes râpées Sauté de bœuf aux olives Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	<b>Férié</b>	<b>Pont</b>
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Céleri/carottes vinaigrette Rôti de dinde Marengo Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf et son jus Courgettes provençale Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette <b>Lasagnes végétariennes</b> Yaourt Fruit	Chou-fleur Haut de cuisse de poulet au curry Semoule et légumes Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Quenelle de saumon sauce Nantua Jardinière de légumes Fromage Fruit
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
<b>Férié</b>	Melon <b>Risotto</b> Yaourt Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Bœuf aux olives Coquillettes Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Escalope de dinde au curry Lentilles Fromage Compote	Tomates vinaigrette Dos de colin sauce catalane 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 1er juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Endives vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Crêpe fromage Hocky sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Melon Rôti de bœuf Ketchup Jardinière de légumes Fromage Fruit	Concombres à la crème Bœuf aux oignons Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Médaillon de merlu sauce Nantua Cœurs de blé Fromage Fruit
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Salade de maïs vinaigrette Sauté de dinde Marengo Courgettes Petits suisses Fruit	Céleri mayonnaise Filet de lieu Penne regate Fromage blanc Compote	Concombres à la crème Rôti de bœuf Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette au curry Chili végétarien Fromage Fruit	Melon Dos de colin Purée Yaourt Fruit
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Salade verte vinaigrette Escalope de dinde sauce champignons Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Bourguignon Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Melon Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Gratiné de veau Coquillettes Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Filet de lieu Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Salade Sawai vinaigrette Hocky au curry Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette Fricassée de poulet sauce chasseur Pommes de terre à l'anglaise Petits suisses Fruit	Pastèque Escalope de dinde Semoule et légumes Petits suisses Compote	Tomates vinaigrette Filet de merlu sauce citron 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

<i>Lundi 29 juin</i>	<i>Mardi 30 juin</i>	<i>Mercredi 1er juillet</i>	<i>Jeudi 2 juillet</i>	<i>Vendredi 3 juillet</i>
Melon Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Macédoine vinaigrette Hocky sauce aigre-douce Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre vinaigrette Gratiné de veau au paprika Carottes crème Petits suisses Fruit	Pastèque Rôti de bœuf sauce moutarde Haricots verts Fromage Fruit	<b>Pique-nique</b>
<i>Lundi 6 juillet</i>	<i>Mardi 7 juillet</i>	<i>Mercredi 8 juillet</i>	<i>Jeudi 9 juillet</i>	<i>Vendredi 10 juillet</i>
Salade de maïs vinaigrette Petit brun de veau à l'orange Courgettes Petits suisses Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Paupiette de veau aux olives Gratin dauphinois Fromage Compote	Céleri vinaigrette Goulash Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Omelette de pommes de terre rissolées Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Colin en sauce Riz pilaf Yaourt Fruit
<i>Lundi 13 juillet</i>	<i>Mardi 14 juillet</i>	<i>Mercredi 15 juillet</i>	<i>Jeudi 16 juillet</i>	<i>Vendredi 17 juillet</i>
Melon Jambon de dinde Marengo Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	<b>Férié</b>	Radis Risotto Yaourt Fruit	Champignons à la grecque Fricassée de poulet Pomme de terre à l'anglaise Petits suisses Fruit	Salade Niçoise Paupiette du pêcheur sauce Nantua Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
<i>Lundi 20 juillet</i>	<i>Mardi 21 juillet</i>	<i>Mercredi 22 juillet</i>	<i>Jeudi 23 juillet</i>	<i>Vendredi 24 juillet</i>
Salade de pommes de terre vinaigrette Hocky sauce citron Haricots verts Yaourt Glace	Tomates vinaigrette Carbonara de champignons Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette Escalope de dinde Petits pois et carottes Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Ravioli fromage Petits suisses Fruit	Melon Filet de merlu sauce Bercy Purée d'épinards 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.