

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Melon Omelette ratatouille riz Fromage Compote	Salade de Concombre Médailon de merlu Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette au curry Jambon de dinde Carottes sautées Fromage Fruit	Tomates sauce cocktail Fricassée de poulet Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Pastèque Dos de colin Cœur de blé Fromage Fruit
Lundi 31 août	Mardi 1er septembre	Mercredi 2 août	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Salade de pommes de terre vinaigrette Jambon de dinde Poêlée de légumes Petits suisses Fruit	Melon Poulet Purée Fromage Compote	Crêpe fromage Rôti de bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Fruit	Tomates sauce fromage blanc Filet de lieu Purée d'épinards Fromage Fruit
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Mercredi 9 août	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade verte vinaigrette Gratiné de veau Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Céleri mayonnaise Bourguignon Petits pois Yaourt Fruit	Pastèque Raviolis aux cinq fromages Yaourt Fruit	Melon Sauté de dinde Purée Petits suisses Fruit	Salade Sombbrero Quenelle de poisson Carottes sautées Fromage Fruit
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 août	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade Niçoise Parisienne Risotto Yaourt Fruit	Melon Bœuf aux olives Purée de Brocolis Yaourt Fruit	Cœur de palmier/haricots vinaigrette Blanquette de poisson Purée d'épinards Fromage Fruit	Concombres Saucisses de volaille Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri vinaigrette au curry Colin en sauce 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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Melon Carbonara de champignons Fromage Compote	Concombre mayonnaise légère Hocky pané Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Petits pois et carottes Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Salade verte Blanquette de poisson sauce champignons Riz pilaf Fromage Fruit
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
Salade de lentilles vinaigrette Fricassée de poulet sauce catalane Haricots persillés Fromage Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Brandade de morue Fromage Compote	Salade de pommes de terre Bourguignon Haricots beurre Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Fruit	Tomates Dos de colin Epinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Fruit	Crêpe fromage Rôti de bœuf Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Concombre à la crème Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Macédoine mayonnaise Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Filet de lieu sauce citron Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de pommes de terre sauce cocktail Paupiette de dinde Carottes au jus Fromage Fruit	Céleri à la crème Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Poulet rôti Gratin dauphinois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Bœuf au curry Riz pilaf Petits suisses Compote	Concombre mayonnaise légère Dos de colin Epinards à la crème 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 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Betteraves vinaigrette Lasagnes végétariennes	Œufs mayonnaise Blanquette de poisson Chou-fleur Fromage blanc Fruit	Salade de maïs vinaigrette Fricassée de poulet Marengo Carottes crème Fromage Fruit	Concombre Bourguignon Jardinière de légumes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette au curry Filet de merlu Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Salade Niçoise Parisienne Jambon de dinde Courgettes provençale Fromage Fruit	Pamplemousse Dos de colin Purée Fromage Compote	Céleri mayonnaise Bœuf au paprika Petits pois Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Hocky Brocolis Fromage blanc Fruit
Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Endives vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage blanc Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf Carottes crème Yaourt Fruit	Carottes râpées Chili végétarien Petits suisses Fruit	Salade de pommes de terre Sauté de dinde Chasseur Purée d'épinards Fromage Fruit	Salade Sawai Quenelle de poisson Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Salade de lentilles vinaigrette Paupiette de dinde sauce moutarde Petits pois et carottes Fromage Fruit	Pamplemousse Risotto Fromage blanc Fruit	Férié	Salade verte vinaigrette Merguez Semoule et légumes Fromage Compote	Tomates vinaigrette Dos de colin sauce citron 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.

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	Médailillon 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.