






Menus Primaires 5 Composantes


Semaine du 8 au 12 Janvier 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			EPIPHANIE	
Salade de betterave  Gratin de poisson Purée de pommes de terre Yaourt nature Fruit 	Chou bicolore  Cuisse de poulet aux herbes de Provence S/V Filet de hoki aux herbes Tortis Camembert Compote pomme abricot	Taboulé Bœuf Bourguignon S/V Cassolette de poisson Petit pois à l'étuvée Saint Nectaire AOC Fruit 	Salade verte et dés de mimolette  Escalope de dinde au jus S/V Omelette Duo de courgettes Petit suisse Galette des rois	Macédoine mayonnaise Cubes de saumon sauce tomate Semoule Vache Picon Salade de fruits 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Echine de porc 1/2sel S/V Poisson pané</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Velouté carottes</p> <p>Macaroni et sauce bolognaise de bœuf S/V Macaroni sauce 3 fromages</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde au jus S/V Filet de merlu aux herbes</p> <p>Haricots beurres et flageolets</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte </p> <p><i>Fajitas de légumes et soja BIO*</i></p> <p>Emmental</p> <p>Ile flottante </p>	<p>Salade d'agrumes </p> <p>Poisson pané</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau au yaourt </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 22 au 26 Janvier 2018





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dips de carottes sauce cocktail	Salade verte et édam 	Tartine œuf ciboulette	Potage de légumes	Chou blanc et dés de mimolette 
Tajine de dinde S/V Tajine de poisson	Pommes de terre vapeur	Sauté de porc S/V Marmite de poisson	Lasagnes de bœuf bolognaise S/V Lasagnes de poisson	Filet de hoki sauce Dieppoise
Semoule	Cancoillotte	Brocolis		Purée de pommes de terre
Gouda	Saucisse fumé	Camembert	Yaourt nature 	Croc'lait
Poire au chocolat	Salade de fruits frais 	Fruit 	Tarte au sucre*	Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* **Nouvelles recettes**

Menus Primaires 5 Composantes







Semaine du 29 Janvier au 2 Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			CHANDELEUR	
Mortadelle S/V Surimi Poulet basquaise S/V filet de poisson Riz Brie  Fruit	Potage de légumes Burger de bœuf sauce barbecue S/V Pané au fromage Macaroni Emmental Salade de fruits	Feuilleté aux légumes et vache qui rit Blanquette de veau S/V Blanquette de poisson Pomme de terre Tomme noire  Fruit	Salade d'agrumes  Boulette de bœuf S/V Omelette Légumes couscous Yaourt nature Crêpe à la confiture	 Céleri sauce rémoulade Filet de colin sauce citron Jardinière de légumes Fromage blanc+ Céréales

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaires 5 Composantes





Semaine du 5 au 9 Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			L'INDE	
Salade de chou bicolore  Escalope de dinde à la crème S/V Filet de poisson a la creme Bouquetière de légumes Saint Paulin Entremets chocolat 	Salade de torti 3 couleurs Moelleux de veau sauce pizzaiolo S/V Poisson pané Purée de brocolis et vache qui rit Coulommiers Fruit 	Salade de carottes Carbonade de bœuf S/V Omelette au fromage sauce tomate Pommes vapeur Croc lait Compote allégée pomme fraise	Céleri râpé à l'indienne Aiguillette de poulet au curry S/V Curry de poisson Riz Yaourt nature Flan épiced 	Potage de légumes  Filet de poisson sauce Dugléré Blé tendre Gouda Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaires 5 Composantes



Semaine du 12 au 16 Février 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LES JO COREE	
Salade de pâtes	Pâté de campagne S/V Salade de cœur de palmiers	Salade d'agrumes 	Cocktail poire et miel	Potage de légumes
Beignets de poisson Sauce tomate	Steak haché sauce forestière	Sauté de dinde	Salade de chou	Filet de colin sauce au citron
Haricots vert	S/V Pané du fromager	S/V Cassolette de poisson	Emincé de porc soja et carottes S/V marmite de poissons	Semoule
Cantafrais	Carottes étuvées	Petits pois à l'étuvée	Riz ciboulette et sésame	Saint Bricet
Entremet vanille	Pommes de terre vapeur	Yaourt nature	Emmental	Fruit 
	Brie 	Gâteau breton	Fromage blanc et crème de marron 	
	Fruit			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 19 au 23 Février 2018








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou rouge </p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>S/V Œuf dur à la béchamel</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Coquillettes carbonara</p> <p>S/V Coquillettes au thon</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Pizza tomate olive</p> <p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>Haricot beurre</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade de fruit frais </p>	<p>Salade de saison au bleu </p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>S/V Nuggets de poisson</p> <p>Courgettes</p> <p>Emmental</p> <p><i>Gâteau au yaourt sauce chocolat au lait*</i> </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pavé de colin sauce tartare</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote allégée de pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 26 Février au 2 Mars 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de poisson	Salade de betteraves 	Salade de carottes 	Salade verte et dés de mimolette 	Salade coleslaw
Sauté de porc sauce barbecue	Boulettes de bœuf sauce provençale	Rôti de dinde sauce chasseur	Omelette aux fines herbes	Filet de merlu sauce moutarde
S/V Quenelles gratinées	S/V Parmentier de poisson	S/V Colin		Semoule
Coquillettes	Haricots beurre persillées	Gnocchi	Carotte à la crème	Tomme grise
Gouda 	Fraidou	Coulommier	Yaourt nature	
Fruit	Gâteau ananas framboise	Fromage blanc aux fruits exotiques 	Terrine chocolat spéculoos 	Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits