

# Menus de la Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pizza reine  Pavé de colin sauce citron  Gratin d'épinards  Tomme blanche  Fruit de saison	Betterave en cube  Rôti de bœuf, jus aux herbes  <b>SV</b> : Pané fromagé  Haricots verts persillés et riz  Mimolette  Flan vanille nappé caramel	Potage de poireaux    Gratin gnocchetti cheddar et mozzarella  Brocolis  Yaourt nature  Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage à la tomate	Pâté de campagne <b>SV</b> : Surimi	Taboulé	<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>***Galette des rois***</b>	Pommes de terre au thon
Saucisse chipolatas	Haché de veau sauce pizzaiolo	Omelette au fromage	Carottes râpées	Boulette de mouton sauce catalane
<b>SV</b> : Filet de Hoki	<b>SV</b> : Riz façon chinois végétarien	Bouquetière de légumes	Nuggets de poulet	<b>SV</b> : Colin pané
Purée de pommes de terre	Riz créole	Kiri	<b>SV</b> : Marmite de poisson à l'orientale	Carotte au beurre
Fraidou	Edam	Crème dessert vanille	Haricots beurres	Petit moulé
Salade d'oranges	Compote allégée de pomme		Yaourt nature	Fruit de saison
			<b>Galette des rois</b>	
			<b>Crèche : Carotte râpée</b>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade riz espagnol	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Endives dés d'Edam	<b>MISSION ANTI GASPI</b> <b>***Anti gaspi***</b>
Echine de porc ½ sel	<b>Plat régional</b>	Duo de poisson à la crème	Sauté de dinde au romarin	Tortis tricolores
<b>SV</b> : Œuf brouillé au fromage	Tartiflette 	Pomme de terre persillées	<b>SV</b> : Colin meunière	Jambon fumé sauce Louisiane
Julienne de légumes	<b>SV</b> : Tartiflette végétarienne	Blettes	Riz / Ratatouille	<b>SV</b> : Filet de colin au citron
Tomme noire	Fromage blanc (indivi)	Vache Picon	Mimolette	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Compote allégée pomme cassis	Fruit de saison	Cake banane chocolat	Cantafras
				Milk Shake pomme fruits rouges

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâtes au surimi	Velouté de légumes	Salade d'agrumes	Chou blanc dés de mimolette	Céleri rémoulade
Escalope de dinde à la crème	Couscous végétalien au soja	Quenelle gratiné à la Normande	Saucisse de Toulouse	Colin d'Alaska sauce vierge
<b>SV</b> : Parmentier de poisson patate douce	Semoule 	Ratatouille / Riz	<b>SV</b> : Poisson blanc sauce vierge	Poêlée de céréales
Carottes	Fromage frais ½ sel	Bleu	Lentilles	Tomme noire
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre	Croc lait	Cubes de poire au sirop
Roulé à la framboise			Tarte au potiron sucré 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de carotte</p> <p>Roti de porc sauce tomate</p> <p><b>SV</b> : Tortis potiron carotte mozzarella</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage ½ sel</p> <p>Fromage blanc corn flakes</p> <p><b>Crêche : pas de corn flakes</b></p>	<p>Salade de poivrons et maïs</p> <p>Boulette de mouton façon catalane</p> <p><b>SV</b> : Flamiche au poireau</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cubes de betterave </p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée forestière + haricots blancs</p> <p>Mimolette</p> <p>Entremet caramel maison</p>	<p> <b>Odyssee du gout : Brésil</b></p> <p>Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet) <b>SV : thon</b></p> <p>Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)</p> <p>Riz</p> <p>Cantafras </p> <p>Gâteau au maïs <b>(Gâteau d'anniversaire)</b></p> <p><b>Crêche : poisson sauce tomate</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Steak haché sauce ketchup</p> <p><b>SV</b> : Pavé de colin sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw	Endives aux noix	Carotte râpée	<b>C'EST LA FÊTE</b> ***Vive les crêpes***	Céleri râpé aux raisins
Colin d'Alaska pané sauce tomate	Hachis parmentier	Cuisse de poulet grillée	Soupe de légumes	Marmite de poisson sauce curry 
Riz + sauce tomate	<b>SV</b> : Parmentier de poisson	<b>SV</b> : Omelette au fromage	<b>SV</b> : Hoki sauce Duclère	Pomme de terre vapeur
Yaourt nature sucré	Petit moulé	Lentilles	Coquille	Tomme noire
Beignet à la pomme	Yaourt crème de citron	Emmental	Petit cotentin	Fruit de saison
		Compote pomme allégée en sucre	<b>Crêpe et pâte à tartiner</b>	<b>Crêche : pas de curry</b>
		<b>Crêche : Aiguillette</b>	<b>Crêche : Topping chocolat</b>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz Maïs haricots rouges	Pâté de campagne <b>SV</b> : Surimi	Radis noir et carottes râpées	<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Tournoi des 6 nations</b>	Potage tomate
Roti de dinde sauce brune	Steak haché sauce ketchup	Sauté d'agneau au curry	<b>Salade de pâtes sauce cocktail</b>	Saucisse de Strasbourg
<b>SV</b> : Croustillant de poisson	<b>SV</b> : Fondant au fromage de brebis	<b>SV</b> : Omelette au fromage	<b>Croque monsieur jambon de dinde et vache qui rit</b>	<b>SV</b> : Filet de colin sauce citron
Duo de haricots verts et beurres	Chou vert, pdt et carotte au thym	Pomme vapeur	<b>SV</b> : Pizza au thon 	Mélanges de 5 céréales
Gouda	Brie	Tomme noire	<b>Salade verte</b>	Saint Bricet
Entremet au chocolat	Fruit de saison	Mousse noix de coco	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Gâteau d'anniversaire</b>
		<b>Crèche : compote</b>	<b>Crèche : pizza thon et jardinière de légumes</b>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien








Plat du chef





# Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chiffonnade de salade et maïs	Coquillettes au thon	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'agrumes	Velouté de carotte au cumin 
Sauté de porc aux olives	Croustillants de poisson	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce Dieppoise	Blanquette de dinde
<b>SV</b> : Nuggets de poisson + sauce	Epinards béchamel	<b>SV</b> : Pané fromagé	Le gratin trop chou	<b>SV</b> : Filet de hoki à la crème
Boulgour	Carré frais	Purée de légumes 	Tomme grise	Riz
Vache Picon	Fruit de saison	Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Cake noix de coco chocolat 	Petit filou
Compote de fruits		Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel)	<b>Crêche : cake chocolat sans coco</b> 	Fruit de saison
<b>Crêche : crudités</b>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





# Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Salade verte et croûtons	Betterave maïs	Céleri sauce cocktail	Salade de chou blanc
Saucisse de Strasbourg	Filet de merlu sauce citron	Bolognaise 	Tajine de dinde	<b>Plat régional :</b>
<b>SV</b> : Œuf brouillé		<b>SV</b> : Bolognaise au thon	<b>SV</b> : Paupiette de saumon	Pomme de terre cancoillotte
Purée de pomme de terre	Carottes et riz	Penne	Légumes couscous et semoule	Saucisse de Montbéliard et Morteau
Petit-Suisse	Edam	Tomme blanche	Tomme grise	Pêche au sirop
Fruit de saison	Lacté vanille	Fruit de saison	Ile flottante	



proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

