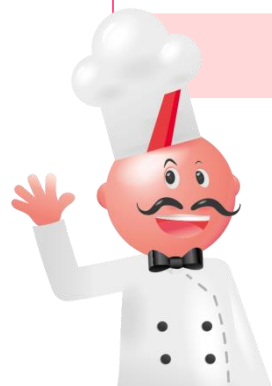


Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte mimolette	Velouté d'asperge
Aiguillettes de poulet sauce barbecue SV : Omelette	Sauté de veau braisé aux oignons SV : Poisson sauce Persane	Steak haché sauce ketchup SV : Hoki ciboulette	Crèche : Crudités Chili con carne SV : Chili au soja Riz créole	Pavé de colin sauce tartare
Pennes rigate	Pommes de terre vapeur	Haricots beurre à l'ail	Montcadi croute noire	Coquillettes
Fraidou	Gouda	Yaourt nature sucré	Crème caramel biscuit	Emmental
Compote pomme fraise	Fromage blanc individuel	Banane au chocolat		Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP






Plat végétarien

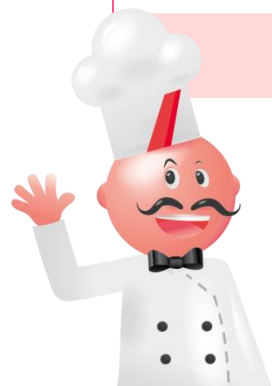
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre au surimi</p> <p>Rôti de porc sauce estragon SV : Colin pané</p> <p>Courgettes au basilic</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>Spaghettini sauce tomate façon bolognaise de pois-chiche et emmental râpé</p> <p> </p> <p>Milk Shake à l'ananas </p>	<p>Dips de carottes Crêche : carotte rapée</p> <p>Blanquette de veau SV : Hoki sauce crème</p> <p>Riz créole</p> <p>Fondu vache Picon</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Tajine de dinde SV : Crispidor fromage</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Brie</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Nuggets de poulet Crêche : Aiguillette SV : Colin au citron</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre au chocolat</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



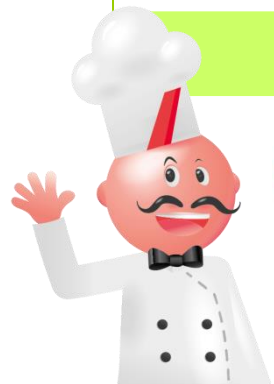
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'aneth	Pâté de campagne SV : Surimi Crèche : Crudités	Tomates aux olives	Concombres rondelles	Salade verte et mimolette Crèche : Crudités
Merguez / Chipolatas SV : Quenelle gratinée	Sauté de bœuf sauce curry SV : Croustillant de poisson + sauce	Jambon sauce charcutière SV : Nuggets de poisson	Haché au veau pizzaiolo SV : Omelette	Blanquette de poisson
Purée de brocolis	Riz créole	Carottes au cumin	Macaroni gratinés	Tian de légumes
Saint Paulin	Brie	Yaourt nature	Gouda	Petit Cotentin
Compote allégée de pomme et pêche	Fruit de saison	Tartelette au fromage blanc	Crème dessert caramel	<i>Cake au citron et graines de pavot *</i>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

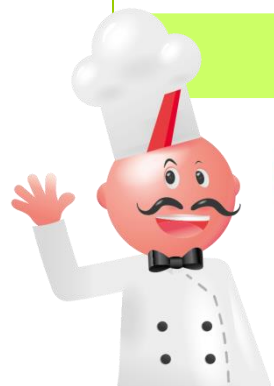


Plat végétarien



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté en croute Crèche : Crudités SV : Surimi Aiguillettes de poulet sauce pesto crémeuse SV : Poisson meunière Poêlée de légumes Yaourt nature Compote pomme abricot</p>	<p>Céleri aux raisins Sauté de porc sauce caramel SV : Beignet de poisson Petit pois à l'étuvé Camembert Mousse chocolat</p>	<p>Salade piémontaise SV : Salade de pdt thon Rôti de bœuf sauce estragon SV : Crispidor fromage Courgettes braisées  Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Cubes de betteraves Haché de veau au Cheddar SV : Œufs brouillés Riz Edam Mille feuilles  ANNIVERSAIRES</p>	<p>Carottes râpées Cordon bleu de dinde SV : Filet de hoki Macaronis Fondu vache picon Flan saveur vanille</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 1 au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>SV : Omelette au fromage</p> <p>Crêche : Aiguillette</p> <p>Epinards en branche</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte mimosa</p> <p>Pennes sauce bolognaise</p> <p>SV : Sauce 3 fromages</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>SV : Nuggets de poisson + sauce</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Buchette chèvre</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>	<p>Concombres rondelles</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>SV : Oeuf dur sauce Mornay gratiné</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantafrais</p> <p>Tarte au chocolat et spéculoos*</p> <p> </p>	<p>Pâtes au curry en salade</p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p>Brocolis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP







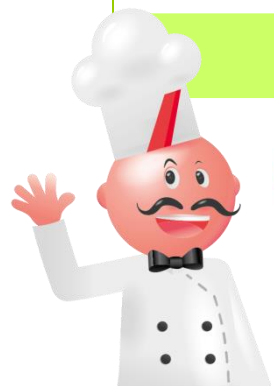
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade à la Grecque	Macédoine sauce à la mayonnaise	Betterave	Repas de Pâques Salade de courgettes et concombres	Endives aux noix
Croustillant de poisson	Boulette au mouton façon catalane	Echine de porc demi-sel	Sauté d'agneau rôti à l'ail SV : Colin sauce Dugléré	Sauté de dinde au paprika
Haricots verts persillés	SV : Beignet de poisson + sauce	SV : Omelette	Carottes au thym	SV : Hoki Dieppoise
Fromage demi-sel	Légumes couscous	Lentilles	Montcadi croute noire	Macaroni
Eclair chocolat	Semoule	Yaourt nature	Paris Brest chocolat noisette	Yaourt nature
	Camembert	Cubes de poire au sirop	 	Cake au sarrasin
	Fruit de saison		 	ANNIVERSAIRE



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

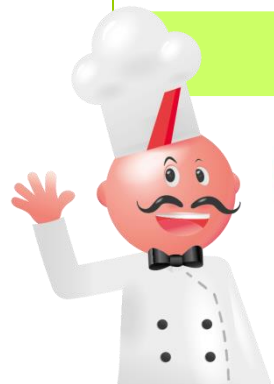


Plat végétarien



Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes</p> <p>Crêche : Carottes rapées</p> <p>Jambon sauce charcutière</p> <p>SV : Beignet de calamar sauce tartare</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crumble à la poire</p>	<p>Courgettes rapées</p> <p>Croziflette (Tartiflette aux Crozets)</p> <p>Petit filou aux fruits</p> <p>Salade cocktail de fruits frais jus de raisin</p>	<p>Mortadelle</p> <p>SV : Surimi</p> <p>Crêche : Crudités</p> <p>Supreme de merlu sauce façon bouillabaisse</p> <p>Tomates à la provençale et tortis</p> <p>Crêche : Pas de tomate</p> <p>Croc lait</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Tomate aux olives</p>  <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>SV : Parmentier de poisson</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Crêche : Crudités</p> <p>Fricassée de poisson blanc</p> <p>Riz créole</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote allégée pomme fraise</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP




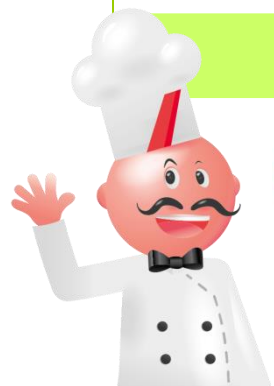
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Cubes de betteraves</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Macaronis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>SV : Omelette</p> <p>Purée de légumes gratinées</p> <p>Kiri</p> <p>Flan saveur vanille</p>	<p>Mission anti-gaspi</p> <p>Radis au beurre</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>SV : Quenelle nature sauce financière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Smoothie pomme banane framboise</p>	<p>Piperade froide</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>SV : Colin sauce basilic</p> <p>Crêche : Aiguillette</p> <p>Gnocchis à la sauce tomate et thym</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Crèche : Aiguillettes</p> <p>SV : Omelette au fromage</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p> </p> <p>Cake brocolis et carottes et sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef</p> <p>SV : Hoki sauce créole</p> <p>Petits pois à l'étuvé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Blé en salade</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>SV : Nuggets de poisson + sauce</p> <p>Haricots verts aux poivrons</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Crèche : Crudités</p> <p>Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse chocolat</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

