

# Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 1 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Salade verte vinaigrette Poulet rôti Petits pois et carottes Fromage blanc fruit	Coleslaw Rôti de bœuf Courgettes provençale Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde Marengo Cœurs de blé Petits suisses Fruit	Salade pomme de terre surimi Saumonette Gratin de brocolis Fromage Fruit
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Salade Sombrero Parisienne Blanquette de poisson Epinards à la crème Fromage blanc Glace	Carottes râpées vinaigrette Lasagne végétarienne Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde sauce Ratatouille Purée de courgettes Petits suisses Fruit	Tomates mayonnaise légère Bœuf Pomme de terre à l'anglaise Fromage Compote	Melon Dos de colin sauce Nantua Choux fleurs 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 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Endives vinaigrette Jambon de dinde sauce moutarde Macaroni Fromage Compote	Coleslaw Filet de lieu Epinards à la crème Fromage blanc Fruit	Salade de maïs vinaigrette Escalope de poulet aux oignons Poêlée du sud Petits Suisses Fruit	Pastèque Rôti de bœuf aux olives Courgettes provençale Fromage Fruit	Melon <b>Lasagne végétarienne</b> Yaourt Compote
Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Salade Sawai vinaigrette Rôti de dinde et sont jus Haricots persillés Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Poulet rôti Marengo Purée Petits Suisses Compote	Piémontaise Sauté d'agneau sauce tomates Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette <b>Carbonara de champignons</b> Yaourt Fruit	Melon Hocky sauce citron Choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Salade verte estragon fricassée de poulets chasseur Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Taboulé Bourguignon Haricots verts Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette <b>Omelette ratatouille riz</b> Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette Sauté de dinde aux olives Macaroni Yaourt Fruit	Salade de maïs vinaigrette Brandade de morue Petits Suisses Fruit
Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade de pomme de terre vinaigrette Medaillon de merlu sauce Nantua Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette <b>Gratin dauphinois</b> Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette au curry Jambon de dinde sauce moutarde Coquillettes Fromage blanc Fruit	Melon Gratiné de bœuf Semoule et légumes Fromage Compote	Salade verte vinaigrette Filet de lieu sauce ratatouille Choux fleurs 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 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Céleri mayonnaise <b>Chili végétarien</b>	Piémontaise Dos de colin sauce Catalane Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Salade Sombrero Parisienne Sauté de dinde Marengo Haricots beurre Fromage Fruit	Pamplemousse Bœuf au curry Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Saumonette sauce suprême Purée d'épinards Petits Suisses Compote
Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Carottes râpées vinaigrette Pâtes à la bolognaise  Yaourt Fruit	Salade verte vinaigrette Escalope de poulet aux olives Riz pilaf petits suisses Compote	Salade de Lentilles vinaigrette Rôti de bœuf Haricots plats Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette <b>Couscous végétarien</b>  Fromage blanc Fruit	Céleri mayonnaise Dos de colin sauce Nantua Riz pilaf Fromage Fruit
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Tomates vinaigrette Escalope de dinde Marengo Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Carottes râpées vinaigrette Bœuf aux olives Haricots persillés Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette <b>Pâtes au fromage</b>  Fromage blanc Fruit	Betteraves Rôti de dinde au curry Pomme de terre à l'anglaise Fromage Fruit	Taboulé Paupiette du pêcheur Epinards à la crème Petits Suisses Fruit
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Salade de Lentilles Filet de merlu sauce citron Carottes crème Yaourt Fruit	Concombres à la crème <b>Gratin dauphinois</b>  Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Semoule et légumes Petits Suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Escalope de dinde aux olives Cœurs de blé Fromage Compote	Céleri/carottes vinaigrette Dos de colin sauce citron Petits pois 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.