

# Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Salade verte Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Concombres vinaigrette Filet de lieu sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Escalope de dinde Carottes sautées Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Bœuf au curry Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette au curry Quenelle de saumon sauce tomates Cœurs de blé Petits suisses Compote
Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1er novembre
Salade de lentilles vinaigrette Jambon de dinde Marengo Petits pois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Tomates farcies Riz pilaf Petits suisses Compote	Salade de pâtes Rôti de bœuf Haricots verts Yaourt Fruit	Betteraves Pâtes au fromage Petits suisses Fruit	<b>Férié</b>
Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Tomates vinaigrette Jambon de dinde au curry Epinards à la crème Yaourt Fruit	Soupe Bœuf aux olives Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce aigre-douce Lentilles Yaourt Fruit	Salade Sawai Filet de lieu Gratin de chou fleur Petits suisses Fruit
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
<b>Férié</b>	Salade composée Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Soupe Escalope de poulet aux olives Coquillettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Sauté de veau Semoule et légumes Petits suisses Compote	Carottes râpées Colin en sauce ratatouille Epinards à la crème 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 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Salade verte Pâtes au fromage Fromage Compote	Salade sawai Hocky sauce citron Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Rôti de dinde et son jus Carottes sautées Petits suisses Fruit	Tomates mayonnaise légère Bœuf au paprika Petits pois Yaourt Fruit	Céleri vinaigrette Colin sauce ratatouille Pommes de terre à l'anglaise Petits suisses Compote
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Salade de PDT vinaigrette estragon Escalope de dinde sauce chasseur Haricots verts Yaourt Fruit	Concombres à la crème Escalope de poulet au paprika Cœurs de blé Petits suisses Compote	Betteraves vinaigrette Bœuf aux olives Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Macédoine mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Médailillon de merlu sauce citron Purée de Brocolis Yaourt Fruit
Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Salade de maïs vinaigrette Escalope de poulet sauce chasseur Choux fleurs Yaourt Compote	Piémontaise Sauté de bœuf Marengo Petits pois et carottes Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Risotto Fromage blanc Cocktail de fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde sauce chasseur Purée potiron Fromage Fruit	Taboulé Filet de lieu Carottes crème Fromage Fruit
Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Salade de lentilles vinaigrette Hocky Jardinière de légumes Fromage Fruit	Céleri vinaigrette Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf sauce champignons Purée de courgettes Petits suisses Fruit	Pamplemousse Jambon de dinde sauce tomates Coquillettes Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce Suprême Gratin de 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 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Endives vinaigrette Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Betteraves vinaigrette Dos de colin sauce tomates Gratin de chou fleur Yaourt Fruit	Salade Sawai vinaigrette Escalope de poulet Poêlée du sud Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Petits pois Fromage blanc Fruit	<b>Repas de Noël</b>
Lundi 23 décembre	Mardi 24 décembre	Mercredi 25 décembre	Jeudi 26 décembre	
		<b>Noël</b>		
Lundi 30 décembre	Mardi 31 décembre	Mercredi 1er janvier	Jeudi 2 janvier	Vendredi 3 janvier
		<b>Férié</b>	Soupe Jambon de dinde sauce aigre-douce Macaroni Fromage Fruit	Salade Sawai vinaigrette Dos de colin Epinards à la crème Petits suisses Fruit
Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Taboulé Médaille de merlu Gratin de choux fleurs Fromage blanc Cocktail de fruit	Concombres vinaigrette Bourguignon Haricots beurre Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Chili végétarien Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Saucisse volaille Macaroni Petits suisses Compote	Endives vinaigrette Hocky sauce citron Jardinière de légumes 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

<i>Lundi 13 janvier</i>	<i>Mardi 14 janvier</i>	<i>Mercredi 15 janvier</i>	<i>Jeudi 16 janvier</i>	<i>Vendredi 17 janvier</i>
Betteraves vinaigrette <b>Gratin dauphinois</b>	Macédoine vinaigrette Filet de lieu Carottes sautées Yaourt Fruit	Salade de lentilles Gratiné de veau Ketchup Petits pois Fromage blanc Fruit	Pamplemousse Bœuf aux olives Haricots verts Fromage Fruit	Endives vinaigrette Dos de colin sauce ratatouille Coquillettes Petits suisses Compote
<i>Lundi 20 janvier</i>	<i>Mardi 21 janvier</i>	<i>Mercredi 22 janvier</i>	<i>Jeudi 23 janvier</i>	<i>Vendredi 24 janvier</i>
Salade PDT Escalope de dinde sauce chasseur Courgettes provençale Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette estragon Filet de lieu Riz pilaf Yaourt Compote	Salade de pâtes Rôti de bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette <b>Risotto</b>	Concombres vinaigrette Hocky sauce tomates Purée d'épinards Fromage Fruit
<i>Lundi 27 janvier</i>	<i>Mardi 28 janvier</i>	<i>Mercredi 29 janvier</i>	<i>Jeudi 30 janvier</i>	<i>Vendredi 31 janvier</i>
Carottes râpées vinaigrette Jambon de dinde Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Céleri mayonnaise Bœuf aux olives Carottes sautées Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette <b>Pâtes au fromage</b>	Macédoine vinaigrette Veau sauce tomates Gratin potiron Petits suisses Fruit	Salade de maïs vinaigrette Brandade de morue
<i>Lundi 3 février</i>	<i>Mardi 4 février</i>	<i>Mercredi 5 février</i>	<i>Jeudi 6 février</i>	<i>Vendredi 7 février</i>
Salade de pommes de terre Dos de colin sauce Nantua Gratin de chou fleur Fromage blanc Fruit	Carottes râpées <b>Carbonara de champignons</b>	Chou rouge vinaigrette Poulet sauce moutarde PDT rissolées Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Boules d'agneau Semoule et légumes Petits suisses Compote	Endives vinaigrette Médaille de merlu Epinards à la crème Fromage 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.