



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

Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Salade verte vinaigrette Lasagnes végétariennes Fromage Compote	Pizza Filet de lieu sauce citron Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Escalope de dinde Carottes sautées Fromage flan Goûter	Salade de soja vinaigrette Bœuf au curry Jardinière de légumes Yaourt Biscuit	Carottes râpées Quenelle de saumon sauce tomates Cœurs de blé Fromage 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	Radis Tomates farcies Riz pilaf Petits suisses Compote	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf Haricots verts Yaourt Fruit Goûter	Betterave vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Fruit	Féié
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 Biscuit	Pâté de campagne* Bœuf aux olives Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Flan Goûter	Surimi vinaigrette Fricadelle sauce aigre-douce Lentilles Fromage Fruit	Salade Sawai Beignet de calamar Gratin de chou fleur Petits suisses Fruit
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Féié	Salade composée Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Œufs vinaigrette Fricassée de poulets Coquillettes Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Merguez Semoule et légumes Petits suisses Compote	Carottes râpées Colin sauce ratatouille Epinards à la crème Fromage blanc Biscuit

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.



Pour des raisons d'approvisionnement, 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	Crêpe au fromage Hocky pané Ketchup Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne et son jus Rôti de dinde Carottes sautées Petits suisses Fruit Goûter	Tomates mayonnaise légère Bœuf au paprika Petits pois Yaourt Biscuit	Céleri mayonnaise 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 Fromage Fruit	Concombres à la crème Paupiette de dinde au paprika Cœurs de blé Petits suisses Compote	Pizza Bœuf aux olives Poêlée du sud Fromage blanc Fruit Goûter	Macédoine mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Médaille de merlu sauce citron Purée de brocolis Yaourt Crème dessert
Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Salade verte sauce Cocktail Fricassée de poulets sauce chasseur Chou fleur Yaourt Biscuit	Piémontaise Sauté de bœuf Marengo Petits pois et carottes Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Risotto Fromage blanc Cocktail de fruit Goûter	Surimi vinaigrette Rôti de dinde sauce chasseur Purée potiron Fromage Fruit	Taboulé Beignet de calamar Carottes crème Fromage Fruit
Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Salade de lentilles vinaigrette Hocky pané Jardinière de légumes Fromage Crème dessert	Céleri vinaigrette Chili végétarien Fromage blanc Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf sauce champignons Purée de courgettes Petits suisses Fruit Goûter	Pamplemousse Cordon bleu Coquillettes Fromage Compote	Salade de soja vinaigrette Dos de colin sauce Suprême Gratin de chou fleur Fromage blanc Biscuit

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.



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

Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Endives vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Compote	Œufs mayonnaise Bâtonnet de colin pané Gratin de chou fleur Yaourt Fruit	Salade Sawai vinaigrette Fricassée de poulets Poêlée du sud Fromage Fruit Goûter	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Petits pois Fromage blanc Biscuit	Repas de Noël
Lundi 23 décembre	Mardi 24 décembre	Mercredi 25 décembre	Jeudi 26 décembre	
Taboulé Poulet rôti Courgettes provençale Fromage Fruit	Endives vinaigrette Brandade de morue Fromage Compote	Noël	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Hocky pané Riz pilaf Yaourt Crème dessert
Lundi 30 décembre	Mardi 31 décembre	Mercredi 1er janvier	Jeudi 2 janvier	Vendredi 3 janvier
Endives vinaigrette Escalope de dinde Marengo Carottes sautées Fromage blanc Biscuit	Crêpe au fromage Rôti de bœuf Poêlée du sud Yaourt Fruit	Férialé	Œufs vinaigrette 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 Médailon de merlu Gratin de chou fleur Fromage blanc Cocktail de fruit	Concombres vinaigrette Bourguignon Haricots beurre Fromage Crème dessert	Carottes râpées vinaigrette Chili végétarien Yaourt Fruit Goûter	Tomates vinaigrette Saucisse volaille Macaroni Petits suisses Compote	Endives vinaigrette Hocky pané sauce citron Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuit

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.



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

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Radis Gratin dauphinois Petits suisses Compote	Macédoine mayonnaise Filet de lieu sauce catalane Carottes sautées Yaourt Fruit	Salade de lentilles Gratiné de veau Ketchup Petits pois Fromage Fruit Goûter	Pamplemousse Bœuf aux olives Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Endives vinaigrette Dos de colin sauce ratatouille Coquillettes Petits suisses Compote
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Salade de pommes de terre/surimi Escalope de dinde sauce chasseur Courgettes provençale Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette estragon Beignet de calamar Riz pilaf Fromage Compote	Pizza Rôti de bœuf Haricots persillés Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Risotto Petits suisses Fruit	Concombres vinaigrette Hocky pané Purée d'épinards Fromage Crème dessert
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Surimi mayonnaise Jambon de dinde Gratin de courgettes Fromage blanc Biscuit	Céleri mayonnaise Bœuf aux olives Carottes sautées Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Crème dessert Goûter	Macédoine vinaigrette Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Salade de maïs vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Salade de pommes de terre/surimi Dos de colin sauce Nantua Gratin de chou fleur Fromage blanc Flan	Carottes râpées Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Chou rouge vinaigrette Fricassée de poulets Pommes de terre rissolées Fromage Fruit cru Goûter	Concombres vinaigrette Boules d'agneau Semoule et légumes Petits suisses Compote	Endives vinaigrette Médailon de merlu Epinards à la crème Yaourt Biscuit

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.