

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

<i>Lundi 10 février</i>	<i>Mardi 11 février</i>	<i>Mercredi 12 février</i>	<i>Jeudi 13 février</i>	<i>Vendredi 14 février</i>
Carottes/ céleri râpés vinaigrette Pâtes au fromage	Piémontaise Dos de colin sauce citron Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Salade Sawai sauce cocktail Escalope de poulet sauce moutarde Haricots verts Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Bœuf au paprika Petits pois Yaourt Fruit	Salade verte vinaigrette Hocky sauce tomate Cœurs de blé Petits suisses Compote
Fromage Compote				
<i>Lundi 17 février</i>	<i>Mardi 18 février</i>	<i>Mercredi 19 février</i>	<i>Jeudi 20 février</i>	<i>Vendredi 21 février</i>
Poireaux vinaigrette Pâtes à la bolognaise	Tomates vinaigrette Nugget's de poulet Purée Fromage Compote	Choux rouge vinaigrette Rôti de bœuf marengo Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Risotto	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Chou-fleur Yaourt Fruit
Fromage blanc Fruit			Fromage Fruit	
<i>Lundi 24 février</i>	<i>Mardi 25 février</i>	<i>Mercredi 26 février</i>	<i>Jeudi 27 février</i>	<i>Vendredi 28 février</i>
Salade verte vinaigrette Gratiné de veau au curry Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit	Taboulé Bourguignon Courgettes provençales Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Chili végétarien	Potage Escalope de dinde sauce suprême Penne rigate Fromage Fruit	Endives vinaigrette estragon Brandade de morue Petits suisses Fruit
		Yaourt Cocktail de fruit		
<i>Lundi 3 mars</i>	<i>Mardi 4 mars</i>	<i>Mercredi 5 mars</i>	<i>Jeudi 6 mars</i>	<i>Vendredi 7 mars</i>
Salade de maïs vinaigrette Saumonette sauce nantua Chou-fleur Yaourt Fruits	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées	Betteraves vinaigrette Sauté de veau Haricots blancs tomates Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Boules d'agneau Semoule et légumes Fromage Compote	Salade de pommes de terre Filet de lieu sauce ratatouille Brocolis Yaourt Fruit
	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 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Endives vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Compote	Salade de pommes de terre Hocky pané sauce citron Epinards à la crème Yaourt Fruit	Carottes râpées Sauté de dinde sauce catalane Poêlée de légumes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Goulash Haricots verts Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette Dos de colin sauce nantua Riz pilaf Fromage Compote
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Salade de pâtes vinaigrette Jambon de dinde Haricots persillés Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux olives Coquillettes Petits suisses Compote	Céleris vinaigrette Rôti de bœuf Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Gratin dauphinois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce tomate Courgettes provençales Fromage Fruit
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Tomates vinaigrette Pâtes à la bolognaise Yaourt Fruit	Taboulé Bœuf aux oignons Haricots verts Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Chili végétarien Yaourt Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Rôti de dinde au paprika Purée d'épinards Petits suisses Fruit	Salade de lentilles vinaigrette Saumonette sauce nantua Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Salade Sawai Sauté de dinde Courgettes provençales Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Champignons à la grecque Fricassée de poulet Haricots beurre Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Bœuf Semoule et légumes Fromage Compote	Céleri vinaigrette Hocky Epinards à la crème 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 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Salade de céleri vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Compote	Carottes râpées Colin en sauce Brocolis Fromage blanc Fruit	Salade de maïs Fricassée de poulet Courgettes Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf Petits pois Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Hocky Riz pilaf Petits suisses Compote
Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Salade sombrero Sauté de dinde chasseur Haricots persillés Fromage Fruit	Pamplemousse Saumonette Purée Fromage Compote	Taboulé Bœuf aux oignons Carottes sautées Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Fromage Fruit	Carottes/ céleri râpés vinaigrette Dos de colin Epinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Férial	Tomates vinaigrette Escalope de dinde sauce robert Lentilles Fromage Fruit	Œuf vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Macédoine mayonnaise Bœuf au curry Courgettes Fromage blanc Fruit	Endives vinaigrette Brandade de morue Fromage Fruit
Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1er mai	Vendredi 2 mai
Salade de maïs vinaigrette Hocky Gratin de chou-fleur Yaourt Fruit	Salade verte Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Jambon de dinde marengo Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Férial	Tomates vinaigrette Filet de lieu sauce citron Poêlée de légumes 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 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
Salade verte Risotto Fromage Compote	Betteraves vinaigrette Filet de merlu Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Salade sombrero vinaigrette fricassée de poulets Haricots persillés Petits suisses Fruit	Férié	Carottes râpées vinaigrette Omelette Macaroni Yaourt Compote
Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Salade de lentilles Escalope de dinde sauce moutarde Courgettes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de dinde au paprika Semoule et légumes Fromage blanc Compote	Piémontaise Bœuf au curry Carottes crème Yaourt Fruit	Betteraves vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Fruit	Melon Médailillon de merlu sauce catalane Purée Fromage Fruit
Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Tomates vinaigrette Jambon de dinde ketchup Gratin de brocolis Yaourt Fruit	Salade de PDT Bœuf aux olives Haricots plats Fromage blanc Fruit	Endives vinaigrette Couscous végétarien Yaourt Fruit	Concombres vinaigrette Escalope de poulet Courgettes provençales Fromage Fruit	Salade de maïs Hocky Riz pilaf Fromage Fruit
Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Salade Sawai vinaigrette Dos de colin sauce ratatouille Gratin de chou-fleur Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Cœur de palmier vinaigrette Goulash Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit	Férié	PONT

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.