








MENUS DU 7 AU 13 JANV 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
 Potage Crécy	Pâté de campagne Galantine de volaille	 Tomate vinaigrette	Salade d'endives Salade verte au maïs	Céleri rémoulade Salade de lentilles
PLAT				
 Steak haché	 Sauté de porc Local	Œufs durs	 Bœuf bourguignon	Pavé de colin sauce dieppoise
GARNITURE				
Farfalle	Flageolets aux petits légumes	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Haricots beurre en persillade
PRODUIT LAITIER				
Edam Saint-Paulin	Camembert Brie	Chèvre buchette	Fondu Président Brie	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré
DESSERT				
Corbeille de fruits	GALETTE DES ROIS	Beignet Framboise	Pêche au sirop Cocktail de fruits	Tarte aux abricots
GOUTER				
Jus de pomme Pain Pâte à tartiner	Yaourt nature Croissant	Fruit Pain au lait Barre chocolat	Jus d'orange Brioche	Compôte Palet Breton



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Viandes
Origine France



Bovin
Race à viande

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------



Porc
Qualité Certifiée



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux








Fait maison



MENUS DU 14 AU 20 JANV 2019







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Sardine a l'huile Rillette de thon	Salade de betteraves et vinaigrette Coleslaw	 Potage Esaü	Concombre à la crème Cougettes rapées vinaigrette	Taboulé Salade de blé vinaigrette
PLAT				
 Nuggets de volaille	 Spaghetti à la bolognaise	 Saute de boeuf Vbf au paprika	 Saucisse de Francfort	Beignets de calamars
GARNITURE				
Jardinière de légumes		Purée de Pomme de terre	Riz et ratatouille	Carottes Local vichy
PRODUIT LAITIER				
Tomme blanche Carré de l'Est	Mimolette Edam	Brie	Saint-Nectaire Fraidou	Yaourt nature sucré Fromage blanc
DESSERT				
Compote de pommes Compote de poires	Cookies	Crème dessert au caramel	Corbeille de fruits	Poire sauce chocolat
GOUTER				
Jus de raisin Barre Chocolat Pain au lait	Gauffre Fruit	Galette des rois	Yaourt nature Galette st Michel	Jus d'orange Edam Pain



MENUS DU 21 AU 27 JANV 2019












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade de Mais Salade d'endives	Carottes râpées et chou- rouge vinaigrette Salade verte aux agrumes	Concombre vinaigrette	 Potage au potiron	Salade piemontaise salade de riz à la niçoise
PLAT				
 Hachis Parmentier	Escalope de poulet gratinée aux champignons	 Cordon bleu	 Sauté de bœuf	Filet de colin à la tapenade
GARNITURE				
	Riz créole	Haricots beurre	Carottes persillées	Pommes persillées
PRODUIT LAITIER				
Cotentin Gouda	Fondu Président Saint-Paulin	Petits suisses sucrés	Chèvre buchette Mimolette	Petit Louis Petit moulé
DESSERT				
Mousse chocolat au lait	Roulé aux abricots	Compote de pommes et pêches	Fruit de saison	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat
GOUTER				
Fromage Blanc Petit beurre	Compôte Cookies	Yaourt Brassé Mini roule au chocolat	Pain au chocolat Lait nature	Fruit Camembert Pain



MENUS DU 28 JANV AU 03 FEV 2019





Lundi	Mardi Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade de betteraves et vinaigrette Salade verte aux croûtons	 Potage Dubarry BIO	 Rillettes à la sardine	Rosette Pâté de foie	Tarte trois fromages
PLAT				
Ravioli à la volaille	 Haut de cuisse de poulet BIO	 Rôti de bœuf	 Jambon grillé	Paupiette de saumon sauce crème
GARNITURE				
	 Carottes Bio à la crème	Semoule	Petits pois	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Yaourt nature Yaourt aromatisé	 Saint-Nectaire BIO	Gouda	Petits suisses sucrés Fromage blanc	Petit moulé ail et fines herbes Camembert
DESSERT				
Crêpe au sucre	 Tarte aux pommes Bio	Ananas au sirop	Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits rouges
GOUTER				
Barre bretonne Lait au chocolat	 Jus d'orange Emmental Pain	Gauffre Lait Nature	Jus de pomme Brioche pépites de chocolat	Barre de céréales pomme Abricot Fruit



MENUS DU 4 AU 10 FEV 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi
ENTREE				
Carottes râpées vinaigrette du terroir Maïs aux deux poivrons	Friand au fromage	 Potage de légumes	Nems au poulet	Penne du soleil Taboulé méridional
PLAT				
Sauté de dinde à la basquaise	Galopin de veau sauce moutarde	Rôti de porc aux herbes 	Nouilles chinoises Curry de colin à l'indienne	Filet de hoki pané et citron
GARNITURE				
Riz	Jardinière de légumes	Purée de carottes		Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER				
Yaourt nature Petits suisses sucrés	Chèvre buchette Fromy	cantal jeune	Fromage blanc aux vermicelles	Coulommiers Petit moulé
DESSERT				
Barre bretonne Crème anglaise	Compote de pommes et abricot Compote de pommes et fraises	Paris-Brest	Mousse aux litchis et framboises	Ile flottante
GOUTER				
Jus de pommes Croc'lait Pain	Fruit Rocher coco	Fromage blanc Confiture Petit beurre	Croissant Compote pomme cassis	Jus d'orange Barre chocolat Baguette



MENUS DU 11 AU 17 FEV 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Velouté de carottes △ □	Haricots verts en salade Salade verte aux croûtons	Endives vinaigrette △ □	Œufs durs mayonnaise 'Salade de lentilles	Potage Choisy △ □
PLAT				
Lasagnes bolognaise ♥	Chipolatas grillées	Sauté de dinde au bouillon de légumes	Escalope de poulet	Filet de lieu
GARNITURE				
	Courgettes à la persillade	Potatoes rosty	Penne	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER				
Petit moulé Coulommiers	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Emmental Fraidou	Yaourt nature Petits suisses sucrés
DESSERT				
Mousse chocolat au lait	Barre bretonne Crème anglaise	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits	Riz au lait nappé caramel
GOUTER				
Lait nature Madeleine longue Fruit	Gateau chocolat Fruit	Fromage blanc Pain au lait	Jus de pommes Pain frais confiture	Galette St Michel compôte pomme ananas



MENUS DU 18 AU 24 FEV 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Carottes râpées vinaigrette maison Salade verte aux croûtons	Betteraves vinaigrette du terroir Concombre à la Crème	Duo de saucissons Galantine de volaille	Potage Esäu △ □	Céleri rémoulade Salade de maïs
PLAT				
Couscous poulet	VF Rôti de bœuf	VF Steak Haché	Paupiette de veau	Filet de colin sauce beurre blanc
GARNITURE				
	Gratin Choux-fleurs	Coquillettes	Carottes persillées	Ratatouille et riz
PRODUIT LAITIER				
Emmental Coulommiers	Fromage blanc Yaourt nature sucré	Carré de l'Est	Chèvre buchette Fondu Président	Tomme blanche Tomme noire
DESSERT				
Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Corbeille de fruits	Compote de pommes et fraises	Paris-Brest	Pêche au sirop Poire au sirop
GOUTER				
Fruit Barre au céréales	Jus de pommes Gaufre fantasia	Lait Nature Brioche Pépité de chocolat	Fruit Cookie	Jus de raisins Pain frais Pâte à tartiner



MENUS DU 25 FEV AU 03 MARS 2019







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Duo de crudités	Salade d'endives	Quiche lorraine	Potage tomates vermicelles	Salade verte croustons
PLAT				
Boulette d'agneau à la provençale	Tomate farcie	Rôti de dinde sauce chasseur	Haut de cuisse de poulet rôti	Brandade de morue
GARNITURE				
Potatoes rosty	Riz créole	Haricots verts à la tomate	Purée de Brocolis	
PRODUIT LAITIER				
Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brebis crème	Croc' lait
DESSERT				
Pêche au sirop	Crêpe au sucre	Corbeille de fruits	Crème dessert à la vanille	Eclair Chocolat
GOUTER				
Pain chocolat Lait nature	Brioche nature Compote pomme poire	Jus de pomme Madeleine x 2 Yaourt sucré	Fruit Pain au lait	Fromage blanc Croissant



MENUS DU 04 AU 10 MARS 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Pâté de campagne	 Potage au cresson	Pamplemousse	Salade de pate au surimi	Pizza Fromage
PLAT				
 Rôti de porc aux herbes	 Steak haché	 Cordon bleu	Rôti de veau farci persillé	Filet de poisson meuniere
GARNITURE				
Petits pois	Pommes smile	Haricots verts	Purée de céleri	Riz créole
PRODUIT LAITIER				
Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Carré de l'Est	Mimolette	Camembert
DESSERT				
Crème dessert à la vanille	Compote de pommes et cassis	Liégeois au chocolat	Corbeille de fruits	Beignet Chocolat
GOUTER				
Gauffre créole Lait	Jus d'orange Baguette Petit louis	Compote pomme banane Brioche	Pain au chocolat Petit filou	Fromage blanc Petits beurre x 2