

MENUS SCOLAIRES Du 11 février au 08 mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11-févr.

Piémontaise nature

(Pdt, Tomate, Œuf, Cornichons, Mayonnaise)

Daube de bœuf à la provençale



S/V : Omelette nature (œufs de poules plein air)

Carottes vapeur et chou vert à la crème

Saint Paulin

Fruit de saison

GOÛTER

Viennoise nature

Chocolat chaud

18-févr.

Potage poireaux pomme de terre

Boulette de bœuf sauce tomate



S/V : Raviolis aux légumes

Pâtes fusilli

Mimolette

Compote de pêche

GOÛTER

Pain, Barre de chocolat

Jus d'orange

25-févr.

Œufs durs vinaigrette

Filet de poulet sauce paprika



S/V : Poisson meunière

Choux - Fleur

Cantadou nature

Kiwi

GOÛTER

Pain au chocolat

Banane

4-mars

Carotte et céleri vinaigrette

Escalope viennoise

S/V : Poisson à la provençale

Gratin Courgettes pomme de terre

Bulgy aux fruits

GOÛTER

Petit pain au lait, barre chocolat

Banane

12-févr.

Repas végétarien

Salade grecque

(Concombre, Tomate, Fromage de brebis, Olives)

Galette de blé épinards

Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé

GOÛTER

Baguette, Fromy

Eau, Sirop citron

19-févr.

Lentilles vinaigrette

Sot'ly laisse dinde façon coq au vin



S/V : Galette blé épinards

Printanières de légumes

Fruit de saison

GOÛTER

Petits beurre x2, Fromage blanc

Compote

26-févr.

Repas végétarien

Velouté de carottes

Tartiflette végétarienne

(Gratin dauphinois, reblochon)

Palmiers x2

Compote

GOÛTER

Baguette, vache Picon

Jus de pomme briquette

5-mars

Velouté de potiron

Couscous merguez

S/V : Boulettes de soja

Semoule et légumes couscous

crêpe

GOÛTER

Baguette, Saint Paulin

Poire

13-févr.

Salade verte et surimi

Haut de cuisse poulet grillé



S/V : Cubes saumons crèmes aneth

Haricots verts à la provençale

Edam

Fruit de saison

GOÛTER

Viennoise pépites de chocolat

Yaourt à boire

20-févr.

Carottes râpées vinaigrette

Cubes saumon crème aneth

Beignets de salsifis

Crème dessert vanille

GOÛTER

BN fraise, Lait briquette

Banane

27-févr.

Salade arlequin

(Tomate, maïs, dés emmental)

Paleron de bœuf sauce piquante



S/V : Omelette nature (poules plein air)

Haricots beurre

yaourt nature sucré

GOÛTER

Barre bretonne marbrée

Pomme

6-mars

Repas végétarien

Concombres vinaigrette

Omelette Nature

Epinards à la béchamel

Emmental

Fruit de saison

GOÛTER

Gaufre liégeoise

Yaourt à boire

14-févr.

Velouté de légumes

Rôti de porc sauce dijonnaise



S/V : Lasagnes aux petits légumes maison

Petit pois

Glace Barre Mars

GOÛTER

Baguette, Vache Picon

Pomme

21-févr.

Salami Danois (porc)

S/V : Œufs durs vinaigrette

Blanquette de veau



S/V : Lieu à la Normandie

Choux Romanesco

Brie

Fruit de saison

GOÛTER

Barre bretonne

Chocolat chaud

28-févr.

Salade coleslaw

Lasagnes saumon épinards maison

Comté

Orange

GOÛTER

Viennoise nature

Petit suisse tube

7-mars

Betteraves vinaigrette

Pilons poulet miel et citron



S/V : Pané moelleux au gouda

Purée de carottes et poivrons maison

Mousse au chocolat

GOÛTER

Brioche tranchée pépites de chocolat

Pomme

15-févr.

Carottes et céleri vinaigrette

Filet de lieu frais sauce curry



Brocolis

Boursin ail et fines herbes

Choux vanille

GOÛTER

Corn flakes chocolat, Lait

Poire

22-févr.

Repas végétarien

Betteraves et dés de poivrons

Omelette nature

Ratatouille

Blé

Lait gélifié chocolat

GOÛTER

Baguette, confiture

Pomme

1-mars

Concombres Bulgare

(Yaourt, concombres)

Moules marinières à la Normandie



Pomme de terre noisette

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux nature

Compote gourde

8-mars

Tomates et mozzarella basilic

Lieu frais sauce bisque



Pomme de terre vapeur

Compote

GOÛTER

Viennoise nature

Lait chocolatée

CENTRE DE LOISIRS

Menus sous réserve des approvisionnements

- Produits laitiers
- Viande, œuf, poisson
- Légumes ou fruits crus
- Féculents, céréales
- Produits sucrés
- Matières grasses



Volaille Française

Viande bovine Française

Viande porcine française



Poisson frais

Produit d'Appellation d'origine protégée

Produit de l'agriculture biologique

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.