

# MENUS SCOLAIRES Du 14 janvier au 08 février 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14-janv.

Salade de blé  
(Blé, Maïs, Concombre, Tomate, Ciboulette)  
Paleron de bœuf sauce charcutière  
S/V : Omelette nature (œufs de poules plein air)  
Carottes vapeur et chou vert à la crème

Reblochon

Clémentine

GOÛTER

Brioche nature  
Chocolat chaud

21-janv.

Salade verte et gruyère râpé  
Viande bolognaise  
S/V : Lasagnes saumon épinards maison  
Pennes au beurre

Compote

GOÛTER

Pain, Barre de chocolat  
Clémentine

28-janv.

Salade arlequin  
(Tomate, Maïs, Emmental)  
Escalope de dinde sauce aux figues  
S/V : Poisson à la provençale  
Printanière de légumes

Cantal

Orange

GOÛTER

Madeleine  
Chocolat chaud

4-févr.

Velouté de potiron  
Tomate farcie (sans porc)  
S/V : Boulettes soja basilic  
Gratin de courgettes et pdt

Petit suisse aux fruits

GOÛTER

Barre marbrée  
Orange

15-janv.

Velouté poireaux et pdt  
Paupiette de veau sauce forestière  
S/V : Saumon au sirop d'érable

Beignets de salsifis

Yaourt nature

GOÛTER

Pain, Confiture  
Poire

22-janv.

Piémontaise nature  
(Pdt, Tomate, Œuf, Cornichons, Mayonnaise)  
Haut de cuisse de poulet grillé  
S/V : Nuggets de blé  
Gratin de chou-fleur maison

Poire

GOÛTER

Sablés aux fruits rouges  
Petit suisse nature

29-janv.

Repas végétarien  
Œufs durs vinaigrette  
Couscous végétarien  
(Boulettes de soja)  
Légumes couscous

Semoule

Gouda

Compote

GOÛTER

Pain, Confiture  
Poire

5-févr.

**Nouvel an chinois**  
Nems de volaille / S.V : Crêpe au fromage  
Sauté de poulet au curry  
S/V : Filet de lieu frais au curry  
Riz cantonnais (s/ porc) / S.V : Riz créole

Glace Bounty

GOÛTER

Pain, Fromy  
Jus de raisin

16-janv.

Œufs durs mayonnaise  
Sot l'y laisse de dinde Tex Mex  
S/V : Cubes de colin sauce hollandaise  
Haricots verts

Emmental

Pomme

GOÛTER

Viennoise nature, Barre de chocolat  
Petit suisse tube

23-janv.

Haricots verts et thon vinaigrette  
Brandade de morue

Fromage blanc fraise

GOÛTER

Moelleux nature, Lait chocolaté  
Banane

30-janv.

Concombres vinaigrette  
Rôti de veau sauce normande  
S/V : Omelette nature (poules plein air)  
Purée de carottes et poivrons maison

Petit suisse nature

GOÛTER

Gaufre liégeoise  
Yaourt à boire

6-févr.

Repas végétarien  
Salade verte, tomate et croûtons  
Lasagnes aux petits légumes maison

St Paulin

Clémentine

GOÛTER

Pain, Vache Picon  
Jus d'orange

17-janv.

Salade à la grecque  
(Concombre, Tomate, Fromage de brebis, Olives)  
Saucisse de Francfort  
S/V : Galette de blé épinards

Purée de pommes de terre

Petit pot glace vanille chocolat

GOÛTER

Pain, St Paulin  
Orange

24-janv.

Saucisson sec (porc)  
S/V : Œufs durs mayonnaise  
Sauté de veau marengo  
S/V : Filet de colin à la niçoise  
Haricots beurre

Camembert

Kiwi

GOÛTER

Palets Breton  
Compote

31-janv.

Velouté de légumes  
Saucisse de Montbéliard fumée  
S/V : Galette de blé épinards

Lentilles cuisinées

Lait gélifié chocolat

GOÛTER

Pain, Croc' lait  
Banane

7-févr.

Carottes et radis râpés vinaigrette  
Paupiette de dinde fraîche sce colombo  
S/V : Brandade de morue  
Purée de patates douces

Cantadou nature

Crêpe

GOÛTER

Sablé de Retz x3  
Lait chaud, Fruit

18-janv.

Carottes râpées à l'orange  
Filet de lieu frais petits légumes

Brocolis

Coulommiers

Brownies

GOÛTER

Barre bretonne  
Lait

25-janv.

Repas végétarien  
Carottes et céleri râpé vinaigrette  
Omelette nature  
Epinards hachés beurre  
Riz créole

Crème dessert chocolat

GOÛTER

Pain, beurre  
Pomme

1-févr.

Tarte au fromage  
Saumon frais à la brésilienne  
Trio de carottes jaunes

Pomme

GOÛTER

Petit pain au lait  
Yaourt nature et miel

8-févr.

Betteraves vinaigrette  
Moules marinières à la normande  
Pommes dauphines

Compote pomme/banane

GOÛTER

Pain, Barre de chocolat  
Kiwi

CENTRE DE LOISIRS

Menus sous réserve des approvisionnements

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



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.