

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc aux raisins	Salade piémontaise au thon	Pomelos et sucre	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées au citron
	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de pâtes	Céleris râpés aux pommes	Salami et cornichon	Endives aux dès de fromage
Plat	Sauté de dinde à la moutarde	Boulettes de bœuf sauce au paprika	Blanquette de veau	Rôti de porc au jus	Filet de hoki sauce aux herbes
Accompagnement	Semoule	Haricots verts bio	Riz	Brocolis persillé	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de colin sauce à la moutarde	Omelette	Blanquette de poisson	Boulette sarrasin lentilles	
Produit laitier	Emmental bio Saint Paulin	Yaourt sucré Petit suisse aromatisé	Fondu carré Petit cotentin ail et fines herbes	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Camembert Bûchette mi-chèvre
Dessert	Poire au sirop Compote pomme individuelle	Choix de fruits de saison	Crème vanille Flan au chocolat	Quatre-quarts	Choix de fruits de saison
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.</p>					

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 46 du 13 au 17 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pizza au fromage	Céleris râpés rémoulade	Taboulé	Potage maraîcher	Betteraves à la ciboulette
Plat	Filet de lieu sauce à la catalane	Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de porc façon charcutière	Salade de lentilles	Cordon bleu de dinde	Haut de cuisse de poulet aux herbes
Accompagnement	Carottes persillées	Coquillettes et râpé	Haricots beurre à la tomate	Pommes de terre rissolées et ketchup	Gratin de chou fleur
Plat sans viande		Filet de colin sauce aux cornichons	Pané de blé, tomate, mozzarella	Calamars à la romaine	Crêpe aux champignons
Produit laitier	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Brie Tomme blanche	Gouda bio Tomme noire	Velouté aux fruits mixés Yaourt sucré	Samos Cantafrais
Dessert	Choix de fruits de saison	Liégeois au chocolat Crème au caramel	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme coing individuelle	Fruit de saison bio Fruit de saison	Marbré

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 47 du 20 au 24 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaïse Haricots verts à la vinaigrette	Salade de riz Salade de pommes de terre	Salade verte fromagère Pomelos et sucre	Bienvenue dans notre potager Duo carottes et céleris râpés à la vinaigrette	Endives aux pommes Chou blanc aux dès de fromage
Plat	Bolognaïse de bœuf	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Estouffade de bœuf au chou vert	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Tortis et râpé	Petits pois-carottes	Semoule	Purée de potiron	Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Bolognaïse de thon	Filet de hoki sauce suprême		Œufs durs sauce au chou vert	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Yaourt sucré bio Petit suisse aromatisé	Buchette mi-chèvre Camembert	Vache qui rit Fraidou	Yaourt fermier à la vanille	Mimolette Edam
Dessert	Choix de fruits de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Tarte normande	Ananas au sirop Compote pomme poire individuelle
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.</p>					

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Crécy (carottes)	Chou rouge aux amandes Céleris râpés rémoulade	Salade de pâtes Salade de blé	Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte aux croûtons	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de dinde sauce au curry	Filet de hoki sauce façon corail	Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	Omelette bio
Accompagnement	Courgettes aux herbes	Pommes noisettes	Epinards béchamel	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre
Plat sans viande	Filet de colin sauce au curry	Tarte aux légumes		Boulettes sarrasin lentilles sauce à l'orientale	
Produit laitier	Tomme noire Emmental	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé	Coulommiers Bleu	Croc lait Chanteneige
Dessert	Roulé fourré à la fraise	Fruit de saison bio Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Crème vanille	Compote pomme vanille fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pomelos et sucre Macédoine de légumes à la mayonnaise	Taboulé Salade de pois chiches	Salade verte mimosa Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Céleris râpés rémoulade Haricots beurre en salade
Plat	Haut de cuisse de poulet façon grand-mère	Sauté de bœuf façon Goulash	Boulettes de veau sauce basquaise	Palette de porc à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Macaronis et râpé	Chou fleur à la tomate	Riz	Carottes persillées	Purée savoyarde
Plat sans viande	Filet de hoki façon grand-mère	Omelette	Nuggets de blé croustillants	Galette de quinoa lentilles	
Produit laitier	Edam bio Mimolette	Velouté aux fruits mixés Petit suisse sucré	Petit contentin ail et fines herbes Saint Morêt	Yaourt fermier sucré Yaourt aromatisé	Carré de Ligueil Brie
Dessert	Crème au chocolat Flan à la vanille	Choix de fruits de saison	Abricots au sirop et au miel Compote pomme banane individuelle	Cake au chocolat	Fruit de saison bio Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs






Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte aux dès de fromage	Salade de pommes de terre bio Salade de riz	Potage potiron pommes de terre Chou fleur à la mayonnaise	Endives aux dès de fromage Betteraves à la vinaigrette
Plat	Filet de hoki sauce au citron	Cordon bleu	 Jambon blanc froid	 Escalope de dinde façon tajine	 Rôti de bœuf au jus
Accompagnement	Haricots verts bio	Lentilles	Petits pois-carottes	Semoule	Brocolis béchamel
Plat sans viande		Pané de blé tomate mozzarella	Omelette	Filet de colin façon tajine	Calamars à la romaine
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Yaourt sucré	Fondu carré Délice à l'emmental	Saint Paulin Gouda	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Tomme blanche Camembert
Dessert	Choix de fruits de saison	Liégeois à la vanille Mousse au chocolat au lait	Compote pomme coing individuelle Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison bio Fruit de saison	Financier

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 51 du du 18 au 22 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc sauce cocktail	Tarte au fromage	Salade de riz	Repas de Noël	Salade verte aux croûtons
	Pomelos et sucre		Taboulé		Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Hachis Parmentier de bœuf	Rôti de dinde au jus	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	Saucisse de Toulouse	
Accompagnement		Courgettes au curry	Epinards béchamel		Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Filet de colin sauce tomate et purée de pommes de terre	Filet de hoki sauce aurore			Galette de soja provençale
Produit laitier	Yaourt sucré Petit suisse aromatisé	Brie Bûchette mi-chèvre	Emmental bio Saint Nectaire		Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré
Dessert	Choix de fruits de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison	Flan vanille Liégeois au chocolat		Ananas au sirop Compote pomme coing individuelle

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

- Les produits locaux*
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
- Viande origine France
- Recette cuisinée

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 52 du 25 au 29 Décembre 2017

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Carottes râpées à la vinaigrette	Pizza au fromage	Céleris râpés rémoulade	Salade de pâtes
Plat		Moulé de poisson blanc et citron	Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Semoule bio	Gratin de chou fleur
Plat sans viande		Poelée de colin doré au beurre		Boulettes de sarrazin lentilles sauce napolitaine	Omelette
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Camembert	Fraidou
Dessert		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote pommes carottes fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 1 du 1er Janvier au 5 Janvier 2018

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Salade piémontaise au thon	Chou rouge aux dèes de pommes	Potage de tomates aux vermicelles	Saucisson et beurre (s/viande : œufs durs mayonnaise)
Plat		Steak haché au jus	Merguez	Sauté de porc sauce au caramel	Paëlla de la mer
Accompagnement		Carottes au cumin	Pommes rissolées et ketchup	Poelée chinoise	
Plat sans viande		Filet de colin sauce nantua	Nuggets de poisson	Calamars à la romaine	
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt fermier à la vanille	Fromage blanc sucré	Buchette mi-chèvre
Dessert		Fruit de saison	Poire au sirop	Galette des rois à la frangipane	Fruit de saison bio

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.