



Du 31 aout au 4 septembre 2020

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

Bienvenue dans ta cantine

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coleslaw

Cheeseburger

Pommes campagnardes

Fromage frais sucré BIO
Fromage frais aux fruits BIO

Omelette

Ratatouille
Blé BIO

Fromage fondu Président
Fraidou

Fruits de saison BIO

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Courgettes râpées

Boulette de boeuf sauce grand-mère

Poêlée de légumes BIO
Riz BIO

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Aiguillette de colin meunière et sauce enrobant à l'échalote

Purée de pommes de terre BIO
Petits pois BIO

Edam
Gouda

Fruits de saison BIO

Produit BIO

Fait maison

Plat végétarien

Menu des maternelles



Du 7 au 11 septembre 2020



LE JOUR DU Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Duo de carottes <i>(carotte jaune et orange)</i></p>	<p> Tomates BIO à la vinaigrette</p> <p>Salade verte BIO et maïs </p>		<p> Melon jaune BIO</p> <p>Pastèque BIO </p>	
<p> Boulettes d'agneau sauce tajine</p>	<p> Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p> Sauté de porc sauce dijonnaise <i>Galette mexicaine</i></p>	<p> Nuggets de blé sauce méditerranée</p>	<p> Steak haché de bœuf sauce échalote</p>
<p> Semoule BIO</p> <p>Légumes couscous BIO façon tajine </p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p> Riz BIO créole</p> <p>Haricots verts BIO à la tomate </p>	<p>Carottes braisées BIO</p> <p>Lentilles BIO</p>	<p>Macaroni BIO</p> <p>Chou-fleur</p>
	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Montboissier</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé nature</p>
<p>Crème dessert au caramel</p> <p>Gélifié à la vanille</p>		<p>Fruits de saison BIO</p>		<p> Fruits de saison BIO</p>

Produit BIO



Fait maison



Plat végétarien



Menu des maternelles



Du 14 au 18 septembre 2020

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates BIO à la vinaigrette Céleri BIO à la rémoulade	Carrousel de crudités (carotte, céleri et concombre) Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Pastèque BIO Melon jaune BIO	
Emincé de poulet et son jus	Omelette au fromage	Steak haché de saumon sauce crème	Rôti de veau sauce mironton	Colin pané et citron
Ratatouille riz pilaf BIO	Tortis saveur du jardin Navets braisés	Courgettes BIO Blé BIO à la provençale	Purée haricots rouges Jardinière de légumes	Epinards béchamel BIO Pommes vapeur
Fromage fondu Président Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage blanc et sucre BIO Fromage blanc et cassonade BIO		Mimolette Tomme noire
Fruits de saison BIO			Liégeois chocolat Liégeois à la vanille	Fruits de saison BIO

Produit BIO

Fait maison

Plat végétarien

Menu des maternelles



Du 21 au 25 septembre 2020

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes BIO râpées Rondelles de radis et maïs			Tomates BIO vinaigrette Salade asiatique	Melon Charentais BIO Pastèque BIO
Sauté de bœuf sauce lyonnaise	Quenelles natures à la béchamel	Pennes lentilles champignons et curry	Steak haché de cabillaud sauce aurore	Saucisse de Toulouse Galette espagnole
Haricots verts BIO Pommes vapeur	Jardinière de légumes Semoule BIO		Beignets de chou-fleur Riz créole BIO	Purée de pommes de terre BIO Blettes à la milanaise
Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Brie Tomme blanche	Fraidou Pavé 1/2 sel	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre BIO Fromage blanc aux fruits BIO
	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO		

Produit BIO

Fait maison

Plat végétarien












Menu des maternelles



Du 28 septembre au 2 octobre 2020



LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités vinaigrette (carotte jaune et orange, navet) Céleri BIO à la rémoulade		 Concombre BIO Mélange catalan (chou blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)	Potage mussard	
 Emincé de dinde au jus	 Steak de colin sauce paëlla	Boulettes de bœuf sauce tomate	 Œufs durs béchamel	  Hachis Parmentier purée BIO (maison)
 Blé BIO Courgettes braisées BIO	 Petits pois BIO Riz BIO paëlla	 Choux de Bruxelles Penne BIO	Epinards béchamel BIO Boulgour BIO	
Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Edam Emmental		Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cotentin Fromage fondu Président
	 Fruits de saison BIO	Semoule au lait Riz à la crème		 Fruits de saison BIO














Produit BIO 

Fait maison 

Plat végétarien 

Menu des maternelles



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates à la vinaigrette BIO		Concombre BIO vinaigrette Bâtonnets de carottes sauce piccalilli		Potage Ardennais
 Tortellini ricotta spinaci curry 	 Sauté de bœuf mironton 	 Carré de porc caramel Pavé de mozzarella sauce ail 	 Pavé de merlu sauce waterzoi	Nuggets de volaille
	Poêlée de légumes BIO Riz créole BIO	 Boulgour BIO Navets BIO saveur jardin 	Blé BIO Haricots verts BIO	 Courgettes BIO à la béchamel Purée de pommes de terre BIO 
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Camembert Coulommiers	Fromage blanc BIO et cassonade Fromage blanc BIO et sucre	Gouda Tomme noire	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO 	

Produit BIO 

Fait maison 

Plat végétarien 

Menu des maternelles



Du 12 au 16 octobre 2020



LE JOUR DU *végé*



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO à la mimolette	Carottes et pommes râpées		Potage	
Colin sauce carottes et spéculoos	Sauté de dinde sauce montboissier	Hot dog	Omelette au fromage	Burger de bœuf sauce vallée d'auge
Riz BIO créole	Petits pois BIO à la française	Pommes campagnardes	Coquillettes BIO à la tomate	Confit d'endives et pommes de terre
		Fromage frais sucré		Fromage blanc
Fruits de saison BIO	Cake sucré à la carotte	Fruits de saison BIO	Yaourt et garniture pomme tatin	Fruits de saison BIO

Produit BIO 

Fait maison 

Plat végétarien 

Menu des maternelles



Du 19 au 23 octobre 2020

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri BIO à la rémoulade Carottes râpées BIO			Potage crecy	
Merlu pané et citron	Emincé de dinde au jus	Rôti de veau sauce navarin	Pavé de colin sauce citron	Spirales BIO végétariennes houmous
Pommes smiles Chou-fleur aux parfums des Antilles	Courgette BIO à la provençale Riz BIO safrané	Polenta Julienne de légumes aux parfums du soleil	Haricots beurre à la tomate Semoule BIO	Spirales BIO végétariennes houmous
	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Brie Carré de l'Est	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Emmental Mimolette
Gélifié au chocolat Ile flottante	Fruits de saison BIO	Compote de pommes		Fruits de saison BIO

Produit BIO

Fait maison

Plat végétarien

Menu des maternelles



Du 26 au 30 octobre 2020

LE JOUR DU Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Trio de crudités vinaigrette agrumes (carotte jaune et orange, navet)			Potage de légumes
Cordon bleu	Steak haché de saumon sauce hongroise	Rôti de porc au jus <i>Boulgour et lentilles maïs</i>	Pavé de merlu sauce lombarde	Omelette sauce basquaise
Ratatouille Riz créole BIO	Carottes Vichy BIO Purée de pommes de terre BIO	Pommes vapeur Jardinière de légumes	Semoule BIO Haricots verts BIO	Brocolis Macaroni BIO
Pavé 1/2 sel Contentin	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre	Coulommiers Camembert	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	

Produit BIO

Fait maison

Plat végétarien

Menu des maternelles