

Menus du 06 au 10 janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves Salade fantaisie</p>		<p>Salade coleslaw</p>	<p>Céleri à la rémoulade Maïs vinaigrette</p>	
<p>Hoki pané et citron</p>	<p>Macaronis et achard de légumes (haricots blancs, haricots plats, carottes, oignons et ail)</p>	<p>Burgerde bœuf au jus</p>	<p>Sauté de poulet rôti sauce jumbalaya</p>	<p>Pavé de colin mariné au citron</p>
<p>Blé aux petits légumes Chou fleur braisé</p>		<p>Purée de pomme de terre Epinards béchamel</p>	<p>Carottes vichy Riz safrané</p>	<p>Semoule Légumes couscous</p>
	<p>Mimolette Emmental</p>	<p>Yaourt brassé banane Yaourt nature et sucre</p>		<p>Fromage blanc sauce fraise Fromage blanc et sucre</p>
<p>Gélifié nappé caramel Gélifié chocolat</p>	<p>Fruits</p>		<p>Galettes des rois aux pommes Galette des rois frangipane</p>	<p>Fruits</p>

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles

Menus du 13 au 17 janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Trio de crudités vinaigrette Pomelos et sucre	Carottes râpées BIO	Potage de légumes BIO	
Haché de veau sauce tomate	Escalope de porc sauce dijonnaise	Omelette	Bœuf braisé mironton	Pavé de merlu sauce lentille corail
Courgettes braisées Riz créole	Lentilles Pommes vapeur	Gratin piperade Poêlée de légumes	Petits pois Boulgour	Pommes vapeur Chou romanesco
Fromage fondu Président Cotentin	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre		Yaourt brassé banane Yaourt nature et sucre	Camembert BIO Tomme blanche
Fruits		Fromage blanc compote de pêches et spéculoos Fromage blanc framboise et oréo		Fruits

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles



Menus du 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Longchamp et fromage râpé	Carottes BIO râpées Macédoine vinaigrette	Pâté de volaille		
Nuggets de blé	Couscous boulettes/merguez	Sauté de dinde sauce curry	Pavé gratiné au fromage	Boulettes de bœuf sauce vallée d'Auge
Epinards béchamel Coquillettes BIO		Poêlée de légumes Polenta crémeuse	Julienne de légumes Riz	Pommes campagnardes Navets à la crème
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé citron		Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	Gélifié vanille Gélifié chocolat
Fruits		Fruits	Fruits	Compote de pommes BIO

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles



Menus du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Duo de carottes Salade BIO des Antilles	Céleri BIO rémoulade	Velouté champignons lait de coco et fromage râpé	Œuf dur mayonnaise sur salade verte BIO
Omelette nature	Pavé de merlu sauce armoricaine	Bœuf braisé grand-mère	Nems de poulet	Carré de porc sauce diable
Brocolis Riz BIO	Boulgour Jardinière de légumes	Aloo Gobi Pommes vapeur	Carottes coriandre Nouilles chinoises	Haricots verts Pommes rissolées
Cotentin Fromage fondu camembert	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO sauce fraise			
Fruits		Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit	Moelleux pomme cannelle et crème anglaise Roulé à l'abricot

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles

Menus du 03 au 07 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées BIO Céleri rémoulade</p>		<p>Betteraves BIO</p>		
<p>Sauté de bœuf sauce tomate</p>	<p>Brandade de poisson (purée BIO)</p>	<p>Riz à la mexicaine</p>	<p>Crêpe jambon fromage</p>	<p>Emincé de poulet sauce forestière</p>
<p>Ratatouille Blé BIO</p>			<p>Epinards béchamel Pommes vapeur</p>	<p>Boulgour BIO Petits pois</p>
	<p>Emmental BIO Gouda BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>	<p>Carré de l'est Camembert</p>	<p>Pavé 1/2 sel Rondelé au poivre</p>
<p>Mousse au chocolat au lait Gélifié à la vanille</p>	<p>Fruits</p>		<p>Crêpe au chocolat Crêpe sucrée vanillée</p>	<p>Fruits</p>

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles

Menus du 10 au 14 Février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO		Maïs vinaigrette	Potage fréneuse	Laitue iceberg et noix Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
Pavé de merlu sauce tomate	Escalope de poulet sauce mimolette	Boulettes de veau au jus	Tortilla poivrons tomate	Burger de bœuf et jus
Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Ratatouille Riz BIO créole	Jardinière de légumes BIO Blé BIO	Salade verte	Lentilles Carottes
Fromage blanc et sauce Fraise Fromage blanc et sucre	Carré de l'est BIO Brie		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO aromatisé citron	
	Fruits	Tarte amandine aux pommes Tarte abricotine		Stracciatella copeaux de chocolat Fromage blanc, compote de pomme pêche

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles



Menus du 17 au 21 Février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes BIO râpées		Salade BIO chef (dès d'emmental et dinde, olives noires, salade verte et tomate) Salade des Antilles BIO (laitue, croutons et vinaigrette des Antilles)		Potage Dubarry
Macaronis bolognaise	Sauté de porc sauce dijonnaise	Croq veggie fromage	Boulettes de boeuf sauce crème	Colin brésilienne (crème, tomate, huile de tournesol et colza, oignons, citron vert et herbes aromatiques)
Salade verte	Courgettes braisées Blé BIO	Epinards béchamel et purée de pommes de terre	Riz BIO créole Haricots beurre	Mélange de légumes et brocolis (chou fleur, carotte et brocolis) et Semoule
	Fraidou Cotentin	Yaourt BIO aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert BIO Carré de l'est	Fromage blanc nature Fromage blanc sauce fraise
Crème dessert chocolat Liégeois à la vanille	Fruits		Fruits	

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles



Menus du 24 au 28 Février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Potage St germain	Céleri BIO rémoulade Carottes BIO râpées	Maïs vinaigrette	
Omelette au fromage	Colin sauce napolitaine	Steak haché de thon à la tomate	Bœuf braisé au jus	Emincé de poulet sauce jumbalaya (oignons, curry, crème et julienne de légumes)
Boulgour BIO aux petits légumes	Courgettes Coquillettes	Riz BIO à la provençale Poêlée de légumes	Pomme rissolées Brocolis	Carottes vichy Pommes campagnardes
		Yaourt BIO aromatisé banane Yaourt nature et sucre		Edam Tomme noire
Fruits	Beignet au chocolat		Salsa aux pêches (fromage blanc, compote de pêche et garniture citron) Fromage blanc BIO sauce fraise	Fruits

Cuisiné par le chef

Produit BIO

Plat végétarien

Menu des maternelles