



Menus du 2 au 6 mars 2020



LE JOUR DU VÉGO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	  <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Salade du chef (salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)</p>	 <p>Potage de légumes BIO</p>		 <p>Concombre à la vinaigrette Salade chouidou BIO <i>(chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis)</i></p> 
 <p>Sauté de porc aux oignons</p>		<p>Steak haché sauce tomate poivrons</p>	<p>Boulette de bœuf sauce tomate</p>	<p>Colin napolitaine</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>Riz BIO créole</p> 	<p>Tortellini verdi fromaggio sauce à l'ail</p>	 <p>Courgettes BIO</p>  <p>Blé BIO</p>	 <p>Semoule BIO</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Purée de pommes de terre BIO et fromage râpé</p> 
 <p>Camembert BIO</p> <p>Tomme blanche</p>		 <p>Fromage blanc BIO et sucre</p>  <p>Fromage blanc BIO à la fraise</p>	<p>Cotentin</p> <p>Croc lait</p>	
 <p>Fruits de saison (2 BIO)</p> 	<p>Gélifié au chocolat</p> <p>Gélifié nappé caramel</p>		 <p>Fruits de saison</p> 	<p>Tarte normande</p> <p>Tarte amandine abricots maison</p> 

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



Menus du 9 au 13 mars 2020



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)	Friand au fromage		BIO Concombre BIO à la vinaigrette Salade verte BIO et cœur de palmier
Colin pané et citron	 Sauté de bœuf sauce bédouin	Emincé de poulet à l'ancienne	 BIO Penne BIO linguine frutti mare	BIO Croq veggie fromage 
Courgettes aux saveurs du jardin Riz BIO au curcuma	BIO Boulgour BIO Légumes couscous façon tajine	 BIO Lentilles BIO Carottes BIO		Purée de carottes Pommes campagnardes
BIO Petit moulé nature Fromage fondu président	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	BIO	BIO Carré de l'Est BIO Brie BIO	BIO Fromage frais BIO aux fruits BIO Fromage frais sucré BIO
BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO		 Crème mousseline macaron Crème légère à la fraise	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO	

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles

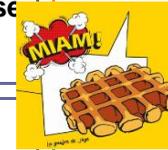


Menus du 16 au 20 mars 2020

LE JOUR DU **Végé**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Crêpe au jambon	combre BIO vinaigrette Mélange fraîcheur <i>(chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate)</i>	Pâté de campagne		Tomate BIO
Escalope de porc sauce lyonnaise	Quenelles nature sauce petits légumes	Boulette de veau sauce marengo	Sauté de poulet sauce speculoos	Moules à la crème
Petits pois Coquillettes	Ratatouille Riz BIO pilaf	Blé BIO	Choux de Bruxelles Pépinette	Pommes campagnardes Ketchup
	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Fromage blanc et sucre Fromage blanc sauce fraise	
Fruits de saison (2 BIO) 		Douceur lactée mangue Pannacotta chocolat	Gaufre liégeoise vanille Crepe	Fruits de saison



Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



Menus du 23 au 27 mars 2020



LE JOUR DU *Végé*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carrousel de crudités Céleri méditerranéen 		Potage potiron BIO 	 Carottes râpées BIO Salade verte BIO et maïs sauce salade passion 	
 Emincé de poulet sauce grand mère	 Sauté de bœuf en daube	Omelette	Merguez sauce aux 4 épices	 Brandade de poisson (purée BIO)
Haricots blancs à la tomate Carottes BIO 	Courgettes braisées Riz BIO créole 	Pommes rissolées Haricots verts BIO 	Légumes couscous façon tajine Semoule BIO 	
	Mimolette Saint Paulin	 Fromage frais sucré Fromage frais BIO aux fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Montboissier Edam BIO
Mousse au chocolat au lait Gélatifié à la vanille	 Fruits de saison (2 BIO) 			 Fruits de saison (2 BIO)

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



Menus du 30 mars au 3 avril 2020



LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre et maïs Salade coleslaw BIO <small>(carotte et chou blanc)</small>	Mâche et betteraves BIO Salade asiatique <small>(choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</small>	 Salade verte BIO et emmental  Salade anglaise au cheddar <small>(Iceberg, cheddar, croûtons)</small>	
Poulet rôti au jus <small>(haut de cuisse)</small>	 Couscous boulette de bœuf <small>(semoule bio)</small>	 Pennes coco haricots blancs	Rôti de veau au jus	Filet de colin meunière et citron
Haricots beurre Macaronis BIO			Purée de pommes de terre et brocolis <small>Purée de pommes de terre BIO</small>	Epinards béchamel  <small>Riz BIO pilaf</small>
  Camembert  Carré de l'Est		 Fromage blanc BIO et sucre  Fromage blanc BIO à la fraise		Saint Paulin Edam
 Fruits de saison (2 BIO) 	Gélifié caramel Gélifié chocolat		 Far aux pruneaux Tarte normande	 Fruits de saison (2 BIO) 

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



Menus du 6 au 10 avril 2020

LE JOUR DU 

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carotte rapée BIO		 Concombre BIO vinaigrette	 Salade verte BIO au cœur de palmier Céleri BIO rémoulade	
Sauté de bœuf sauce bobotie	Cordon bleu	Galette italienne	 Boulettes de veau sauce hongroise	Beignets de calamar
 Boulgour BIO Emincé de poireaux à la béchamel	Courgettes aux parfums du jardin  Coquillettes BIO	 Purée pommes de terre maison Epinards BIO à la béchamel	Carottes à la ciboulette Pommes vapeur 	 Riz BIO créole Blettes à la milanaise
	Brie  Tomme blanche	 	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Petit moulé nature Fromage fondu Président
 Fruits de saison (2 BIO) 	 Fruits de saison (2 BIO) 	 Ile flottante Mousse myrtille		 Fruits de saison (2 BIO) 

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



Menus du 13 au 17 avril 2020



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		Betteraves BIO Courgettes râpées		Oeuf au nid sur salade Carotte orange, jaune et brocolis râpé sauce à la pomme
	Steak de colin sauce curry	Emincé de dinde basquaise	Coquillettes BIO méli mélo du potager	Boulette d'agneau sauce Pascaline
	Chou-fleur BIO Pommes vapeur	Riz BIO au curcuma Navets aux parfums du soleil		Haricots verts Purée de pdt
	Camembert BIO Coulommiers	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	P'tit Louis Cotentin	
	Fruits de saison (2 BIO) 		Fruits de saison (2 BIO) 	Façon Brownies maison





Menus du 20 au 24 avril 2020



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées BIO</p> 	<p>Taboulé Blé a la provencale</p>	<p>BIO Salade verte BIO et croûtons</p> <p>BIO Salade du chef BIO</p>		<p>BIO Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette</p> <p>BIO</p>
<p>Colin brésilienne</p>	<p>Emincé de poulet sauce olives</p>	<p>Rôti de veau sauce tomate</p>	<p> Axoa de bœuf</p>	<p> Macaronis BIO à l'italienne</p>
<p>Mélange de légumes et brocolis Blé BIO</p> <p>BIO</p>	<p>Courgettes Pommes vapeur</p>	<p>BIO Semoule BIO</p> <p>BIO Haricots verts BIO</p>	<p>BIO Riz BIO créole Piperade</p>	
		<p>BIO Fromage frais BIO aux fruits BIO Fromage frais BIO et sucre</p>	<p>Montboissier Saint Paulin</p>	<p>BIO Yaourt nature et sucre BIO Yaourt aromatisé</p>
<p>Mousse au chocolat au lait Gélifié vanille</p>	<p>BIO Fruits de saison (2 BIO)</p> <p>BIO</p>		<p>BIO Fruits de saison (2 BIO)</p> <p>BIO</p>	

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles



LE JOUR DU Végé

Menus du 27 avril au 1 mai 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	  <p>Carottes râpées BIO Céleri mayonnaise</p>		 <p>Concombre BIO à la vinaigrette Tomate BIO à la vinaigrette</p>	<p>Fête du travail</p>
Omelette au fromage	 <p>Sauté de bœuf au curry</p>	Jambon blanc	 <p>Colin pané et citron</p>	
Ratatouille Coquillettes BIO 	 <p>Boulgour BIO Jardinière de légumes</p>	<p>Purée brocolis et pommes de terre Pommes rissolées</p>	 <p>Julienne de légumes Riz BIO pilaf</p>	
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré		<p>Fraidou P'tit Louis</p>	 <p>Brie BIO  Tomme BIO</p>	
 <p>Fruits de saison (2 BIO)</p> 	<p>Mousse au chocolat Gélifié Vanille</p>	 <p>Fruits de saison (2 BIO)</p> 		

Cuisiné par le chef



Produit BIO



Plat végétarien



Menu des maternelles