


Menus maternelles de janvier




	Du 7 au 11 Janvier 2019	Du 14 au 18 Janvier 2019	Du 21 au 25 Janvier 2019	Du 28 au 1 Février 2019
Lundi	Burger de veau sauce orientale Pâtes Fromage Fruit de saison	Mortadelle Escalope de poulet sauce poularde Bouquetière de légumes Crème dessert saveur vanille	Lasagne Salade Fromage Fruit de saison	Potage tomate vermicelle Tranche de paleron sauce brune Haricots verts – Frites Yaourt sucré
Mardi	Velouté de potiron Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre fondantes Galette des rois	Omelette sauce tomate Pâtes Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Longe de porc au jus Purée Crème dessert saveur caramel	Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Fromage Fruit de saison
Mercredi	Salade Coleslaw Sauté de porc Ratatouille – Semoule Yaourt aromatisé	Poisson pané sauce crevettes Riz – Brocolis Fromage Salade de fruits	Potage de légumes Boulettes à l'agneau Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fruit de saison	Emincé de porc au paprika Poêlée de carottes aux oignons - Purée Fromage Mousse au chocolat
Jeudi	Pizza fromage Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Fruit de saison	Repas à thème : PLATS MIJOTÉS  Toast au fromage Goulash Petits pois – Pommes de terre Mousse spéculoos	Carottes râpées persillées Bœuf sauce au pain d'épices Pommes sautées- salade Fromage blanc aux fruits	Pâtes A la bolognaise Fromage Fruit de saison
Vendredi	Bœuf Bourguignon Carottes –Frites Fromage Flan saveur chocolat	Steak haché sauce ketchup Purée – salade Fromage Fruit de saison	Poisson de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Fromage Millefeuille	Salade panachée (salade, céleri, pomme, citr on, ananas, fromage) Aiguillette de poulet à la crème et aux champignons - Riz Crêpe au sucre

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Menus élémentaires de janvier



	Du 7 au 11 Janvier 2019	Du 14 au 18 Janvier 2019	Du 21 au 25 Janvier 2019	Du 28 au 1 Février 2019
Lundi	<p>Betteraves rouges Burger de veau sauce orientale Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Mortadelle Escalope de poulet sauce poularde Bouquetière de légumes Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Oeuf mayonnaise Lasagne Salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage tomate vermicelle Tranche de paleron sauce brune Haricots verts – Frites Yaourt sucré</p>
Mardi	<p>Velouté au potiron Rôti de dinde sauce campagnarde Petits pois – Pommes de terre fondantes Galette des rois</p>	<p>Potage crécy Omelette sauce tomate Pâtes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette Longe de porc au jus Purée Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Julienne de betteraves Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre – Salade Fromage Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Salade Coleslaw Sauté de porc Ratatouille – Semoule Yaourt aromatisé</p>	<p>Macédoine de légumes Poisson pané sauce crevettes Riz – Brocolis Fromage Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes Boulettes à l'agneau Gratin de chou-fleur et pommes de terre Fruit de saison</p>	<p>Salade au maïs Emincé de porc au paprika Poêlée de carottes aux oignons - Purée Fromage Mousse au chocolat</p>
Jeudi	<p>Pizza fromage Filet de la marée à la fondue d'endives crémée Riz Fruit de saison</p>	<p><u>Repas à thème</u> <small>PLATS MIJOTÉS</small></p>  <p>Toast au fromage Goulash Petits pois- pommes de terre Mousse spéculoos</p>	<p>Carottes râpées persillées Bœuf sauce au pain d'épices Pommes sautées- salade Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Quiche lorraine Pâtes A la bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Carottes – Frites Fromage Flan saveur chocolat</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Steak haché sauce ketchup Purée – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Endives aux pommes Poisson de la marée sauce citron Epinards – Boulgour Fromage Millefeuille</p>	<p>Salade panachée (salade, céleri, pomme, citr on, ananas) Aiguillette de poulet à la crème et aux champignons – Riz Fromage Crêpe au sucre</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Menus maternelles de février



	Du 4 au 8 Février 2019	Du 11 au 15 février 2019 ALSH	Du 18 au 22 Février 2019 ALSH	Du 25 au 1 Mars 2019
Lundi	Velouté de chou-fleur Chipolatas Duo de purées Fruit de saison	Salade lorette (céleri, salade, betterave, fromage) Omelette sauce tomate Pâtes Crème dessert saveur vanille	Poisson pané sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Potage poireaux Tartiflette Salade Yaourt fruité
Mardi	Jus d'agrumes Couscous poulet et ses légumes Flan nappé caramel	Rôti de bœuf aux herbes Haricots verts – Pommes noisettes Fromage Fruit de saison	Duo de choux râpés Bœuf à l'ancienne Boullgour – Concassée de tomates Fromage blanc aux fruits	Poisson de la marée sauce bretonne Fondue d'endives caramélisées – Riz Fromage Fruit de saison
Mercredi	Concombres vinaigrette Bœuf aux champignons Pâtes Fromage blanc sucré	Sauté de porc à l'ananas Lentilles – Carottes Fromage Cocktail de fruits	Burger de veau sauce chasseur Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce poivre doux Pâtes Flan saveur vanille
Jeudi	Rôti de porc sauce moutarde Frites – salade Fromage Fruit de saison	Crème de potiron Parmentier de poisson – salade Donut au sucre	Potage de légumes Jambon Pommes de terre au four crème ciboulette – salade Compote	Toast chaud au fromage Sauté de dinde au curry et miel Jardinière de légumes Fruit de saison
Vendredi	<u>Repas à thème</u> <small>FÊTE DU CITRON</small>  Carottes râpées au citron Poulet au citron Riz- Poêlée de légumes Tarte au citron	Friand fromage Escalope de dinde à la crème Poêlée de légumes – Riz Fruit de saison	Céleri rémoulade Pilons de poulet Frites et ketchup Liégeois chocolat	Boules à l'agneau Ratatouille – Semoule Fromage Clafoutis

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Menus élémentaires de février



	Du 4 au 8 Février 2019	Du 11 au 15 février 2019 ALSH	Du 18 au 22 Février 2019 ALSH	Du 25 au 1 Mars 2019
Lundi	Velouté de chou-fleur Chipolatas Duo de purées Fruit de saison	Salade lorette (céleri, salade, betterave, fromage) Omelette sauce tomate Pâtes Crème dessert saveur vanille	Macédoine de légumes Poisson pané sauce tartare Epinards – Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Potage poireaux Tartiflette Salade Yaourt fruité
Mardi	Jus d'agrumes Couscous poulet et ses légumes Flan nappé caramel	Maïs au thon Rôti de bœuf aux herbes Haricots verts – Pommes noisettes Fromage Fruit de saison	Duo de choux râpés Bœuf à l'ancienne Boullgour – Concassée de tomates Fromage blanc aux fruits	Mortadelle Poisson de la marée sauce bretonne Fondue d'endives caramélisées – Riz Fromage Fruit de saison
Mercredi	Concombres vinaigrette Bœuf aux champignons Pâtes Fromage blanc sucré	Salade d'endives Sauté de porc à l'ananas Lentilles – Carottes Fromage Cocktail de fruits	Nems Burger de veau sauce chasseur Riz aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de bœuf sauce poivre doux Pâtes Flan saveur vanille
Jeudi	Terrine de légumes Rôti de porc sauce moutarde Frites – salade Fromage Fruit de saison	Crème de potiron Parmentier de poisson – salade Donut au sucre	Potage de légumes Jambon Pommes de terre au four crème ciboulette – salade Compote	Toast chaud au fromage Sauté de dinde au curry et miel Jardinière de légumes Fruit de saison
Vendredi	<u>Repas à thème</u> <small>FÊTE DU CITRON</small>  Carottes râpées au citron Poulet au citron Riz – Poêlée de légumes Tarte au citron	Friand fromage Escalope de dinde à la crème Poêlée de légumes – Riz Fruit de saison	Céleri rémoulade Pilons de poulet Frites et ketchup Liégeois chocolat	Concombres à la bulgare Boules à l'agneau Ratatouille – Semoule Fromage Clafoutis

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

