

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 Boulgour – 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 boeuf 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.



Menus maternelles mars



	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	<p>Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Frites – Salade Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Pennes au saumon Fromage râpé Fruit de saison</p>	<p>Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Brocolis – Pommes fondantes Eclair chocolat</p>
Mardi	<p>Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Arlequin <i>Beignet de Carnaval</i></p>	<p>Salade mêlée Lasagne Au gratin Fruit de saison</p>	<p>Concombres bulgare Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Poulet rôti Petits pois – Pommes vapeur Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Menu élaboré par le CMJ Macédoine de légumes Haricots verts - Pdt Fromage blanc sucré</p>	<p>Mortadelle Omelette Duo de purées Fromage blanc fruité</p>	<p>Crêpe fromage Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade fromagère Bœuf aux carottes Lentilles Fruit de saison</p>	<p>Filet de la marée bonne femme Haricots verts - Semoule Fromage Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Macédoine de légumes Sauté de porc Jardinière de légumes Salade de fruits <small>METS PRINTANIER</small></p> 	<p>Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites – Salade Fromage Compote</p>
Vendredi	<p>Salade grecque Moussaka Gâteau à l'orange et amande</p> <p>BANQUET AU TEMPS DE LA GRÈCE ANTIQUE</p> 	<p>Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées – salade Fromage Fruit de saison</p>	<p>Curry de dinde au lait de coco Riz Fromage Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Croustillant fromage Ratatouille - Semoule Liégeois saveur vanille</p>

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



Menus élémentaires mars



	Du 4 au 8 Mars 2019	Du 11 au 15 Mars 2019	Du 18 au 22 Mars 2019	Du 25 au 29 Mars 2019
Lundi	Betteraves mimosa Longe de porc sauce forestière Pâtes Fromage râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Jambon chaud sauce moutarde légère Frites – Salade Liégeois saveur chocolat	Potage Pennes au saumon Fromage râpé Fruit de saison	Salade comtoise (salade, jambon, gruyère) Aiguillette de poulet Brocolis – Pommes fondantes Eclair chocolat
Mardi	Velouté de tomates Poisson sauce ciboulette Riz Arlequin Beignet de Carnaval	Salade mêlée Lasagne Au gratin Fruit de saison	Concombres bulgare Goulash Haricots beurre - Pommes noisette Crème dessert vanille	Carottes râpées Saucisse knacki Pâtes (ketchup) Yaourt aromatisé
Mercredi	Endives persillées Poulet rôti Petits pois – Pommes vapeur Fromage Cocktail de fruits	Menu élaboré par le CMJ Macédoine de légumes Nuggets Haricots verts - Pdt Fromage blanc sucré	Mortadelle Omelette Duo de purées Fromage blanc fruité	Crêpe fromage Filet de la marée à la fondue de poireaux crémée Riz Fromage Fruit de saison
Jeudi	Salade fromagère Bœuf aux carottes Lentilles Fruit de saison	Carottes râpées Filet de la marée bonne femme Haricots verts - Semoule Tarte grillée aux pommes	Macédoine de légumes Sauté de porc Jardinière de légumes Salade de fruits METS PRINTANIERES 	Radis Emincé de bœuf sauce aux herbes Frites – Salade Fromage Compote
Vendredi	Salade grecque Moussaka Gâteau à l'orange et amande BANQUET AU TEMPS DE LA GRÈCE ANTIQUE 	Surimi Rôti de bœuf sauce brune Pommes sautées – salade Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges Curry de dinde au lait de coco Riz Fromage Fruit de saison	Haricots verts vinaigrette Croustillant fromage Ratatouille-Semoule Liégeois saveur vanille

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

