

Menus maternelles Février 2021

VILLE DE VIOLAINES



Du 1^{er} au 5 février 2021

Du 8 au 12 Février 2021

Du 15 au 19 février 2021

Du 22 au 26 février 2021

Du 1^{er} au 5 Mars 2021

Lundi

Steak sauce brune
Poêlée de potiron –
Pommes fondantes
Fromage
Fruit de saison

Coleslaw
Filet de poisson
sauce dieppoise
Blé aux légumes
Liégeois chocolat

Poisson meunière
sauce tartare
Epinards – Riz
Petit suisse
Fruit de saison

Jambon blanc
Duo de purées
Fromage
Mousse chocolat

Veau sauce
forestière
Champignons - Riz
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Couscous poulet
Et ses légumes
Fromage
Flan nappé caramel

Rôti de bœuf aux
herbes
Frites - Salade
Fromage
Crème dessert caramel

Chou blanc vinaigrette
Bœuf
à la concassée de tomate
Boulgour
Yaourt aromatisé

Poisson de la marée
sauce Nantua
Brocolis – Riz
Fromage
Beignet de carnaval

VÉGÉTARIEN
Maïs vinaigrette
Quiche aux légumes
Salade
Yaourt sucré

Mercredi

Lasagnes au
poisson
Fromage
Fruit de saison

Friand fromage
Escalope de dinde à
la crème
poêlée de légumes –
Riz
Fruit de saison

Burger de veau
Endives au miel –
Pommes vapeur
Fromage
Tarte au flan

Saucisse de volaille
Ratatouille –
Semoule
Fromage
Fruit de saison

Céleri râpé
Beignets de calamar
mayonnaise
Haricots verts –
Pommes vapeur
Flan nappé caramel

Jeudi

Crêpe Party !

Wrap
Ficelle picarde
Salade
Crêpe au sucre

VÉGÉTARIEN

Omelette sauce
tomate
Pâtes
Fromage
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN

Pommes De terre au
four
et sa crème ciboulette
Salade mée
Fromage raclette
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak
Frites – salade
Fromage blanc aux
fruits

Palette
Carottes – Lentilles
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Salade fromagère
Samoussa aux
légumes sauce aigre
douce
Petits pois - Riz
Yaourt fruité

Potage potiron
Tartiflette
Salade
Cocktail de fruits

Menu élaboré par le
CMJ

Concombre
Cordon bleu
Pâtes – Courgettes
Liégeois

VÉGÉTARIEN

Toast chaud au
Maroilles
Steak végétarien
sauce curry
Poêlée wok - Nouilles
Fruit de saison

Salade verte mimosa
Poulet rôti
Petits pois – Pommes
rissolées
Fromage blanc

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



Menus élémentaires Février 2021

VILLE DE VIOLAINES



Du 1^{er} au 5 Février 2021

Du 8 au 12 Février 2021

Du 15 au 19 Février 2021

Du 22 au 26 Février 2021

Du 1^{er} au 5 Mars 2021

Lundi

Salami
Steak sauce brune
Poêlée de potiron –
Pommes fondantes
Fromage
Fruit de saison

Coleslaw
Filet de poisson
sauce dieppoise
Blé aux légumes
Liégeois chocolat

Betteraves rouges
Poisson meunière
sauce tartare
Epinards – Riz
Petits suisse
Fruit de saison

Terrine de légumes
Jambon blanc
Duo de purées
Fromage
Mousse chocolat

Crêpe farcie
Veau sauce
forestière
Champignons - Riz
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Jus d'agrumes
Couscous poulet
Et ses légumes
Fromage
Flan nappé caramel

Cœurs de palmiers
Rôti de bœuf aux
herbes
Frites - Salade
Fromage
Crème dessert
saveur caramel

Chou blanc vinaigrette
Bœuf
à la concassée de tomate
Boullgour
Yaourt aromatisé

Salade aux pommes
Poisson de la marée
sauce Nantua
Brocolis – Riz
Fromage
Beignet de carnaval

VÉGÉTARIEN
Maïs vinaigrette
Quiche aux légumes
Salade
Yaourt sucré

Mercredi

Potage
Lasagne de poisson
Salade
Fromage
Fruit de saison

Friand au fromage
Escalope de dinde à la
crème
Poêlée de légumes –
Riz

Macédoine de
légumes
Burger de veau
Pomme vapeur –
Endives au miel
Fromage
Tarte au flan

Potage
Saucisse de volaille
Ratatouille –
Semoule
Fromage
Fruit de saison

Céleri râpé
Beignets de calamar
mayonnaise
Haricots verts –
Pommes vapeur
Flan nappé caramel

Jeudi

Crêpe Party !

Wrap
Ficelle picarde
Salade
Crêpe au sucre

VÉGÉTARIEN
Haricots verts
vinaigrette
Omelette sauce tomate
Pâtes
Fromage
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
Potage de légumes
Pommes De terre au
four
et sa crème ciboulette
Salade mêlée
Fromage raclette
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak
Frites – salade
Fromage blanc aux
fruits

Potage
Palette
Carottes – Lentilles
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

VÉGÉTARIEN
Salade fromagère
Samoussa aux
légumes sauce aigre
douce
Petits pois - Riz
Yaourt fruité

Potage potiron
Tartiflette
Salade
Cocktail de fruits

Menu élaboré par le
CMJ
Concombre
Cordon bleu
Pâtes – Courgettes
Liégeois

VÉGÉTARIEN
Toast chaud au
Maroilles
Steak végétarien
sauce curry
Poêlée wok - Nouilles
Fruit de saison

Salade verte mimosa
Poulet rôti
Petits pois – Pommes
rissolées
Fromage blanc

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



Menus maternelles Mars 2021

VILLE DE VIOLAINES



	Du 8 au 12 mars 2021	Du 15 au 19 mars 2021	Du 22 au 26 mars 2021	Du 29 au 2 avril 2021
Lundi	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Nuggets végétal Boulgour sauce tomate Fromage Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la crème Rôti de porc sauce charcutière Poêlée d'autrefois Eclair</p>	<p>Crêpinette aux oignons Riz – Champignons Fromage Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Pâtes végétarienne façon bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Céleri rémoulade Carbonnade flamande Carottes – Purée Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Menu élaboré par le CMJ</u></p> <p>Steak haché Pâtes Fromage râpé Salade de fruits</p>	<p>Salade de tomate à la mozzarella Poisson meunière sauce béarnaise Duo de purée Nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées au gouda Rôti de dinde moutarde légère Petits pois – Riz Mousse au chocolat</p>
Mercredi	<p>Pâtes Carbonara Fromage Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Coleslaw Flan aux légumes Cœur de blé Liégeois</p>	<p>Potage Sauté de veau au romarin Haricots verts - Semoule Yaourt sucré</p>	<p>Brandade de poisson – Salade Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Emincé de volaille à l'ancienne Printanière de légumes Fromage Banane au chocolat</p>	<p>Concombre bulgare Rôti de bœuf sauce brune Frites Fromage blanc coulis de fruits</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Boulettes de soja tomate basilic Haricots rouges / Maïs Fromage Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Langue sauce tomate Frites Velouté fruit</p>
Vendredi	<p>Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz Fromage Ile flottante</p>	<p>Mortadelle Gratin de poisson A la julienne de légumes Fruit de saison</p>	<p><u>REPAS A THEME : Cuisine 100% responsable</u></p> <p>Salade aux pommes Blanc de poulet rôti Topinambour poêlée aux épices – Pommes rissolées Pain perdu</p>	<p>Chipolatas Ratatouille - Semoule Fromage Tarte aux pommes</p>

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



Menus élémentaires Mars 2021

VILLE DE VIOLAINES



	Du 8 au 12 mars 2021	Du 15 au 19 mars 2021	Du 22 au 26 mars 2021	Du 29 au 2 avril 2021
Lundi	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Potage Nuggets végétal Boullgour sauce tomate Fromage Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la crème Rôti de porc sauce charcutière Poêlée d'autrefois Eclair</p>	<p>Macédoine de légumes Crêpinette aux oignons Riz – Champignons Fromage Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Potage Pâtes végétarienne façon bolognaise Fromage Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Céleri rémoulade Carbonnade flamande Carottes – Purée Yaourt aux fruits</p>	<p><u>Menu élaboré par le CMJ</u></p> <p>Steak haché Pâtes Fromage râpé Salade de fruits</p>	<p>Salade de tomate à la mozzarella Poisson meunière sauce béarnaise Duo de purée Nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées au gouda Rôti de dinde moutarde légère Petits pois – Riz Mousse au chocolat</p>
Mercredi	<p>Cœur de palmier Pâtes Carbonara Fromage Fruit de saison</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Coleslaw Flan aux légumes Cœur de blé Liégeois</p>	<p>Potage Sauté de veau au romarin Haricots verts – Semoule Fromage Yaourt sucré</p>	<p>Pâté de campagne Brandade de poisson – Salade Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Chou-fleur sauce cocktail Emincé de volaille à l'ancienne Printanière de légumes Fromage Banane au chocolat</p>	<p>Concombre bulgare Rôti de bœuf sauce brune Frites Fromage blanc coulis de fruits</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Œuf dur Boulettes de soja tomate basilic Haricots rouges / Maïs Fromage Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette Langue sauce tomate Frites Velouté fruit</p>
Vendredi	<p>Julienne de betteraves Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz Fromage Ile flottante</p>	<p>Mortadelle Gratin de poisson A la julienne de légumes Fruit de saison</p>	<p>REPAS A THEME : Cuisine 100% responsable</p> <p>Salade aux pommes Blanc de poulet rôti Topinambour poêlée aux épices – Pommes rissolées Pain perdu</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Chipolatas Ratatouille - Semoule Fromage Tarte aux pommes</p>

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

