


Menus de la Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les jours

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Potage de poireaux épicé	Méli mélo de salades	Friand au fromage
		Gratin gnocchetti brocoli cheddar et mozzarella	Sauté de veau au romarin	Pavé de colin sauce citron
		Yaourt nature	Haricots verts persillés et riz	Epinards béchamel
		Fruit de saison	Mimolette	Tomme blanche
			Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison 
*	*	Jus de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme
*	*	Pain	Pain	Madeleines
*	*	Vache qui rit	Confiture	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOÛTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 7 Janvier au 11 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou rouge vinaigrette framboise	Pâté Breton Ou Pâté de volaille	Endives en salade et croûtons Vinaigrette aux 2 moutardes	C'EST LA FÊTE ***Galette des rois*** Salade verte et croûtons vinaigrette	Pommes de terre ravigote Croustillants de poisson
Blanquette de poisson aux petits légumes	Hachis Parmentier	Steak haché de bœuf au jus	Cuisse de poulet	Haricots beurre
Carottes au jus et riz	Fromage blanc	Penne	Chou-fleur béchamel	Petit Cotentin
Coulommiers	Fruit de saison	Emmental	Yaourt nature	Fruit de saison
Glace petit pot vanille fraise		Compote de pomme	Galette des rois	
Fruit de saison Pain Miel	Jus d'orange Cake enrobé chocolat	Fruit de saison Pain Barre de chocolat	Fruit de saison Napolitain	Jus de raisins Croissant

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOÛTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mâche et betterave Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Boulettes de mouton sauce catalane</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et raisins</p> <p>Tartimouflette</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce Bercy </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fraidou</p> <p>Riz au lait </p>	<p>MISSION ANTI GASPI</p> <p>***Anti gaspi***</p> <p>Potage potiron </p> <p>Saucisse de Strasbourg OU: saucisse de volaille</p> <p>Farfalles et emmental râpé</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Poisson frais</p> <p>Blé</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>
<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>	<p>Jus de pomme</p> <p>Moelleux citron</p>	<p>Compote de poire</p> <p>barre de céréales</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Miel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef






SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Pain Bio tous les jours

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Méli mélo de salades	Œuf dur mayonnaise	Endives en salade	Salade coleslaw	Macédoine de légumes
Normandin de veau	Sauté d'agneau tomate olives	Nuggets de poulet	Rôti de porc aux oignons Ou Rôti de dinde aux oignons	Marmite de poisson à l'orientale
Chou fleur à la crème	Pommes de terre wedge	Haricot beurre et boulgour	Purée de potiron	Blé  AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Fromage des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes	Fromage frais sucré	Camembert  AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Fruit de saison	Fruit de saison  AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Compote de pomme allégée en sucre	Chou vanille	Fruit de saison
Lait fraise	Fruit de saison	Jus de raisins	Fruit de saison	Jus d'orange
Biscuit marimba	Pain	Brioche	Pain	Barre Bretonne
	Chocolat au lait	Confiture	Vache qui rit	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019



Pain Bio tous les

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne et cornichon OU Pâté de volaille</p> <p>Pavé de colin sauce matelote</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et raisins vinaigrette</p> <p>Tortis au potiron carottes mozzarella</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Odyssee du goût : Brésil</p> <p>Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carotte, poulet)</p> <p>Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Tarte noix de coco et coulis de mangue</p>	<p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Poisson pané et citron ou citron vert</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Jus de pomme</p> <p>Cake aux fruits</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Compote de pomme</p> <p>Pain</p> <p>Croc 'lait</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Biscuit petit écolier</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef









SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



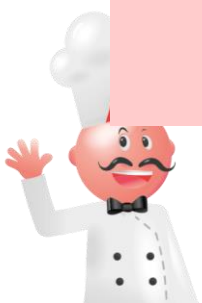
Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Goulash de bœuf </p> <p>Semoule </p> <p>Tomme noire</p> <p>Chou vanille</p>	<p> Rillettes de sardine à l'espagnole</p> <p>Gratin de pâtes charcutier OU Gratin de pâtes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cantafrais</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p> ***Vive les crêpes***</p> <p>Chiffonnade de salade verte Vinaigrette aux herbes</p> <p>Moelleux de poulet rôti sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Crêpe sauce chocolat</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Poisson frais</p> <p>Courgettes persillées et blé</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Miel</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Cake enrobé chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Napolitain</p>	<p>Jus de raisins</p> <p>Pain</p> <p>Croc'lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef








SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



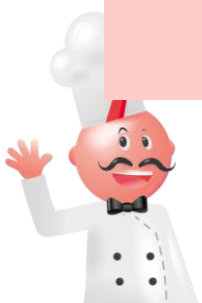
Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les jours

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives en salade et croûtons Vinaigrette huile d'olive</p> <p>Cuisse de poulet  Sauce basquaise</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gaufre au chocolat</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce Bercy</p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Tournoi des 6 nations</p> <p>Salade verte et oignons frits</p> <p>Hot dog OU hot dog saucisse de volaille</p> <p>Cheddar</p> <p>Glace fusée</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p>	<p>Jus de pomme</p> <p>Moelleux citron</p>	<p>Compote de poire</p> <p>Céréales</p> <p>Lait</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p> <p>Miel</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOÛTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef








SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019



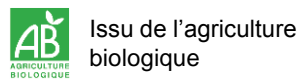
Découvrir pour mieux grandir

Pain Bio tous les jours

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Chiffonnade de salade et maïs	Carottes râpées vinaigrette	Coquillettes au curry	Velouté de carottes au cumin 
Croustillants de poisson	Echine de porc ½ sel à la diable OU: rôti de dinde à la diable	Sauté d'agneau aux petits oignons	Steak haché de bœuf sauce brune	Pavé de colin sauce Dieppoise
Epinards béchamel	Lentilles	Purée de légumes	Le gratin trop chou	Riz 
Vache picon	Carré de l'Est 	Saint Nectaire AOP 	Tomme grise	Petit filou
Fruit de saison	Fruit de saison	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Roulé au chocolat	Fruit de saison
Jus de raisins	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Jus d'orange
Brioche	Biscuit Marimba	Pain	Pain	Pain
Confiture		Chocolat au lait	Vache qui rit	Miel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOÛTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef





Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019



Découvrir pour mieux grandir

Vacances scolaires

Pain Bio tous les jours

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelo et sucre	Salade verte et croûtons vinaigrette	Bouillon aux vermicelles	Céleri sauce cocktail	
Pennes sauce carbonara	Merguez	Filet de merlu sauce citron	Sauté de porc au paprika Ou Sauté de dinde au paprika	
Petit-Suisse	Purée de pomme de terre	Carottes et riz 	Légumes couscous et semoule	
Fruit de saison	Edam	Pont l'évêque	Tomme grise	
	Lacté vanille	Fruit de saison 	Compote de pomme framboise	
Jus de pomme	Fruit de saison	Compote de pomme banane	Fruit de saison	*
Gaufre	Pain	Pain	Biscuit petit écolier	*
	Pâte à tartiner	Croc 'lait		*



GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits