



# Menus Scolaire

Semaine du 25 février au 01 mars 2019 VACANCES SCOLAIRES

**LUNDI**  
25-févr.-19

Salade verte vinaigrette

**MARDI**  
26-févr.-19

Jus de Pomelos Bio

**MERCREDI**  
27-févr.-19

Bouillon vermicelles (Pâtes à potage Bio)

**VEGETARIEN**

**JEUDI**  
28-févr.-19

Soupe de carottes bio

**VENDREDI**  
01-mars-19

Pizza tomate emmental et mozzarella

Merguez	Hachis au soja bio
Purée de pommes de terre	

Tajine de dinde (avec coriandre fraîche)	Semoule façon couscous (semoule légumes couscous, pois chiches, raisins secs, feve)
Légumes couscous & semoule	

Faux filet sauce poivre	Omelette fraîche
Petits Pois Carottes	

Pennes Bio sauce carottes, mozzarella

Nuggets de Poisson	Crispidor au fromage
Haricots vert Bio et riz Bio sauce tomatée	

Saint Paulin

Saint nectaire à la coupe

Brie

Yaourt nature sucré Bio

Bûche mi chèvre

Cocktail de fruits au sirop et Banane Fraîche

Flan gélifié vanille nappé caramel

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers

## GOUTERS

**LUNDI**

Beurre, barre chocolat

Pain

Fruit

**MARDI**

Lait demi-écrémé et sirop de Grenadine

Brioche et confiture

Fruit de saison

**MERCREDI**

Yaourt nature sucré

Petit beurre

Jus Multifruits

**JEUDI**

Yaourt arôme

Tartelette cerise crostatine

Jus d'ananas

**VENDREDI**

Yaourt à boire

Gateau au chocolat (Mameluk)

Compote de pomme



Menus Scolaire

Semaine du 04 au 08 mars 2019 VACANCES SCOLAIRES




LUNDI  
04-mars-19

Carottes râpées vinaigrette


MARDI  
05-mars-19

Potage de légumes Bio  
(poireaux et pomme de terre)



MERCREDI  
06-mars-19

Betteraves BIO vinaigrette





JEUDI  
07-mars-19



Salade verte fraîche vinaigrette


VEGETARIEN  
VENDREDI  
08-mars-19




Taboulé d'hiver






Sauté de porc sauce Estérel s/p: Sauté de dinde sauce Estérel	 Œufs durs
Grafin Chou fleur béchamel	Chou fleur, pdt béchamel emmental


Blanquette de poisson aux petits légumes (brunoise)	 Paëlla végé (petits pois, poivron frais, oignon frais)
Riz Bio 	

Goulash Hongrois	 Boullgour à la Mexicaine sauce tomatée
Boullgour	

Rôti de dinde sauce miel poivrons	 Omelette
 Carottes Fraîches au jus 	

 Nuggets de pois chiches Bio Ketchup (+)	
Haricots beurre à l'ail	

Camembert 

yaourt nature sucré  


Vache qui rit

Fromage Blanc



Emmental à la coupe

Compote pomme 

Fruit de saison 

Cubes de pêche au sirop

Beignet abricot

 Fruit de saison 



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers

GOUTERS

LUNDI  
Lait chocolat

Quatre quart nature rond

Fruit

MARDI  
lait

Croissant

Compote de pomme abricot

MERCREDI  
Yaourt nature sucré

Gaufre liégeoise

Fruit de saison

JEUDI  
Lait et sirop de Menthe

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

VENDREDI  
Yaourt sucré

Gâteau fourré abricot rectangle

Sirop d'Orange



**VEGETARIEN**

**LUNDI**  
11-mars-19

Betteraves vinaigrette

Haricot Vert Bio vinaigrette

**MARDI**  
12-mars-19

Carottes râpées vinaigrette

Salade Verte (boule)

**MERCREDI**  
13-mars-19

Mousse de Canard

**JEUDI**  
14-mars-19

Potage

**VENDREDI**  
15-mars-19

Salade Coleslax (carotte BIO, Céleri)

Salade verte vinaigrette

Lasagnes aux légumes (courgettes et brunoise)

Aiguillettes de poulet au curry

Cake au fromage

Printanières de légumes

Filet de colin sauce citron

Gratin de courgettes mozzarella et emmental

Gratin de courgettes

Jambon blanc S/P: jambon de dinde

Hachis de pommes de terre au haché végétal bio

Purée de pommes de terre

Sauté de bœuf

Coquillettes mozzarella

Coquillettes

Gouda

Tome Noire

Fromy (fromage portion)

Yaourt aromatisé Framboise

Fromage Frais Fruité type Petit Suisse "Filou"

Camembert

Coulommiers

Fruits de saison

Purée Pomme Poire Bio

Fruit de Saison

Tarte flan

Liegeois chocolat

Liegeois vanille



Saisison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

**GOUTERS**

**LUNDI**

Fromage blanc sucré

Biscuit sablés sportif

Jus de Pomme

**MARDI**

Petit suisse sucré

Pain au chocolat

Fruit de saison

**MERCREDI**

Lait

Comflakes sucrés

Compote pomme fraise

**JEUDI**

Gelifier chocolat

Cookie

Jus d'orange

**VENDREDI**

Yaourt à boire

Moelleux marbré pompéi

Fruit de saison



Menus Scolaire

Semaine du 18 au 22 mars 2019

VEGETARIEN		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
18-mars-19		19-mars-19		20-mars-19		21-mars-19		22-mars-19	
Radis						Endives vinaigrette		Jus de Pomelos	
		Œufs durs mayonnaise		Potage crécy					
Salade verte vinaigrette						Salade fraîche verte vinaigrette		Salade Verte	
		Sauté de bœuf stroganoff		Filet de merlu sauce créole		Moelleux de poulet au jus		Filet de Colin sce moules et chorizo	
Crispidor au fromage									
		Parmentier de haricots verts au soja Bio et pomme de terre fraîche au four		Semoule façon couscous (semoule légumes couscous, pois chiches, raisins secs, feve)		Omelette		Paëlla végétarienne (riz, petits pois, oignons frais et poivrons frais)	
Petit pois		Haricots verts et pomme de terre fraîche au four		semoule		Brocoliis		Riz	
Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc et confiture		Edam		Yaourt nature sucré		Brie	
		Yaourt nature						Coulommiers	
Cantafrais						Yaourt aromatisé framboise			
Fromage blanc, au coulis de fruits rouges		Fruit de saison		Fruit de saison		Eclair		Compote de pomme	
Fromage blanc, brisure oréas								Compote de pomme poire	



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait	Crème vanille	Lait chocolaté	Fromage blanc	Lait 1/2 écrémé
Moelleux chocolat Flibustier	Gaufre cassonade ch'ti	Pain au lait	Chausson aux pommes	Moelleux citron
Fruit	Jus de fruits	Compote de pommes	Fruit	Fruit



Menus Scolaire

Semaine du 25 au 29 mars 2019



LUNDI 25-mars-19	
<b>œuf dur mayonnaise</b>	
<b>Rondelle de Surimi</b>	

MARDI 26-mars-19	
<b>Carottes râpées Bio vinaigrette</b>	
<b>Salade verte Bio et pomelos Bio</b>	

MERCREDI 27-mars-19	
<b>Potage</b>	

VEGETARIEN JEUDI 28-mars-19	
<b>Taboulé d'hiver (semoule Bio)</b>	
<b>Salade de coquillettes bio au pistou</b>	

VENDREDI 29-mars-19	
<b>Radis</b>	
<b>Salade verte fraîche</b>	

<b>Saucisse de volaille type frankfort</b>	<b>Blé aux légumes et basilic</b>
<b>Ratatouille et blé</b>	

<b>Tartiflette Dinde</b>	<b>Tartiflette au fromage</b>
--------------------------	-------------------------------

<b>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</b>	<b>Chli sin carne</b>

<b>Hachis aux haricots verts et soja bio</b>

<b>Bœuf façon bourguignon</b>	<b>Omelette</b>
<b>Frites</b>	

<b>Tomme Blanche</b>
<b>Carré</b>

<b>Fromage blanc Sucré</b>
<b>Yaourt nature Sucré</b>

<b>fromage 1/2 sel</b>

<b>Emmental</b>
<b>Fraidou</b>

<b>Yaourt nature sucré</b>
<b>Yaourt arôme framboise</b>

<b>fruits de saison</b>

<b>Crème Vanille</b>
<b>Flan vanille nappé caramel</b>

<b>fruits de saison</b>

<b>Compote de pomme et coulis de Framboise</b>
--

<b>fruits de saison</b>



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

GOUTERS

LUNDI	
<b>Confiture</b>	
<b>Brioche</b>	
<b>Jus d'ananas</b>	

MARDI	
<b>Lait</b>	
<b>Génoise fourrée abricot Dolcetto</b>	
<b>Fruit de saison</b>	

MERCREDI	
<b>Beurre, barre chocolat</b>	
<b>Pain</b>	
<b>Compote pomme framboise</b>	

JEUDI	
<b>Lait</b>	
<b>Goûter fourré chocolat rond</b>	
<b>Fruit de saison</b>	

VENDREDI	
<b>Yaourt à boire</b>	
<b>Moelleux fourré fraise rond</b>	
<b>Jus de pomme</b>	



LUNDI  
01-avr.-19

Potage Cresson

MARDI  
02-avr.-19

Concombres Bio

VEGETARIEN  
MERCREDI  
03-avr.-19

Betteraves bio vinaigrette

JEUDI  
04-avr.-19

Salade verte Bio vinaigrette

Salade verte Bio et croutons vinaigrette

VENDREDI  
05-avr.-19

Rillettes de sardines à l'espagnol

œufs durs mayonnaise

Pennes bolognaise de bœuf

Bolognaise au soja (boulette)

Echine de Porc et s/porc: escalope de volaille

Tortilla aux pommes de terre

Pomme de terre vapeur

Flan au fromage

salade verte

Pavé de colin sauce crème

Quiche courgettes tomates chèvre

Courgettes et semoule

Boulette de mouton façon orientale

Dalh de lentilles corail et riz

Riz

Fraidou

Emmental

Fromage Blanc sucré

Yaourt nature sucré

Fromage 1/2 sel

Edam

Brie

Coulommiers

fruits de saison

Gélatifé chocolat

Gélatifé vanille nappé caramel

purée de pomme

île Flotante

fruits de saison



Saisonn



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

GOUTERS

LUNDI

Fromage blanc sucré

Madeleine

Jus de raisin

MARDI

Lait

Croissant

Fruit

MERCREDI

Yaourt nature

Palmier

Fruit

JEUDI

Lait

Brioche

Fruit

VENDREDI

Yaourt à boire

Napolitain

Compote de pomme



LUNDI  
08-avr.-19

Carottes râpées vinaigrette

Concombres vinaigrette

VEGETARIEN  
MARDI  
09-avr.-19

Radis beurre

Radis ananas sauce cocktail

MERCREDI  
10-avr.-19

Friand au fromage

JEUDI  
11-avr.-19

Salade verte vinaigrette

Salade verte vinaigrette et oignons frits

VENDREDI  
12-avr.-19

Betteraves vinaigrette

Mais vinaigrette

Aiguillettes de poulet sauce Normande

Omelette

Jardinière de légumes

Lasagne Epinards Ricota

Purée de légumes

Sauté de bœuf au curry

Hachis purée de légumes au soja bio

Purée de légumes

Croziflette avec Dinde

Croziflette végétarienne

Poisson pané et citron

Pané moelleux au gouda

Boulgour et petits pois

Gouda

Emmental

Yaourt arôme vanille bio

Yaourt nature bio

Petit Louis

Yaourt nature bio

yaourt arôme framboise bio

Tomme noire

Bleu

Crème dessert

Gâteau basque

Fruits de saison

Fruit de saison

Fruit de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

GOUTERS

LUNDI

Fromage blanc sucré

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

MARDI

Lait

Pain au chocolat

Jus d'Orange

MERCREDI

Pâte à tartiner

Pain

Jus multifruits

JEUDI

Lait

Rocher coco nappé chocolat

Fruit de Saison

VENDREDI

Yaourt à boire

Cake pur beurre carré

Compote pomme abricot



**LUNDI**  
15-avr.-19

Tomates vinaigrette

Concombres vinaigrette

**MARDI**  
16-avr.-19

Rillettes sardine céleri

Œufs durs mayonnaise

**MERCREDI**  
17-avr.-19

Salade de pâtes Bio

**VEGETARIEN**  
**JEUDI**  
18-avr.-19

Salade Verte

Betteraves Bio et maïs vinaigrette

**VENDREDI**  
19-avr.-19

Radis beurre

Salade verte vinaigrette

Sauté de Bœuf au citron

Semoule

**Ve**  
Semoule Bio façon couscous (semoule légumes couscous, pois chiches, raisins secs, feve)

Chili con Carné

Riz

**Ve**  
Chili sin carne

Daube de bœuf à la provençale

Courgettes Bio

**Ve**  
Courgettes pommes de terre béchamel emmental chèvre

**Ve**  
Gratin de Pomme de terre Fraîche BIO chèvre, pesto

Brandade de Poisson et brunoise de légumes

Purée de Pomme de terre et petits légumes

Vache qui rit

Petit cotentin

Coulommiers

Camembert

Saint nectaire

yaourt nature sucré

yaourt nature framboise

Tomme grise

Edam

Purée de Pomme Banane

fruits de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Cubes de pêcheau sirop



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

**GOUTERS**

**LUNDI**

Yaourt nature sucré

Crêpe fourré chocolat

Fruit de saison

**MARDI**

Lait 1/2 écrémé

Gâteau Le P'tit fourré fraise

Kiwi

**MERCREDI**

T 100g x pommes feuilletée) (base

Jus Orange

**JEUDI**

Fromage blanc sucré

Pain au lait

Jus de fruits

**VENDREDI**

Lait chocolaté

Gaufre

Fruit de saison





Menus Scolaire

Semaine du 22 au 26 avril 2019 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI 22-avr.-19	MARDI 23-avr.-19	MERCREDI 24-avr.-19	Repas de Printemps JEUDI 25-avr.-19	VEGETARIEN VENDREDI 26-avr.-19
FERIE	Tomates 	Concombres Bio vinaigrette 	Salade verte Bio et croûtons vinaigrette 	Salade Verte Fraîche
	Sauté de dinde Flan au fromage 	Fajitas aiguillette de poulet, tomates, poivrons Fajitas aux haricots rouges, légumes ratarouille, maïs, emmental) 	Gigot d'agneau Petits pois bio 	Parmentier de soja bio 
	Carottes bio 			
	Edam	Fromage frais 1/2 sel bio 	yaourt nature Bio 	Camembert
	Gélatifé vanille nappé caramel	purée de pomme bio 	Beignet Chocolat	fruits de saison bio 



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers  
recette maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lait	Yaourt nature	Lait et Grenadine	Yaourt à boire
	Croissant	Palmier	Brioche	Napolitain
	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de raisins