




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

Purée de pommes de terre

Tajine de dinde (avec coriandre fraîche)

Légumes couscous & semoule

Faux filet sauce poivre

Petits Pois Carottes




Pennes Bio sauce carottes, mozzarella 

Nuggets de Poisson

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	MARDI 05-mars-19	MERCREDI 06-mars-19	JEUDI 07-mars-19	VEGETARIEN VENDREDI 08-mars-19
Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes Bio (poireaux et pomme de terre)	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte fraîche vinaigrette	Taboulé d'hiver
Sauté de porc sauce Estérel s/p: Sauté de dinde sauce Estérel	Blanquette de poisson aux petits légumes (brunoise)	Goulash Hongrois	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Nuggets de pois chiches Bio (+ Ketchup)
Gratin Chou fleur béchamel	Riz Bio	Boulgour	Carottes Fraîches au jus	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait chocolat	lait	Yaourt nature sucré	Lait et sirop de Menthe	Yaourt sucré
Quatre quart nature rond	Croissant	Gaufre liégeoise	Marbré chocolat étoile	Gâteau fourré abricot rectangle
Fruit	Compote de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Sirop d'Orange




Menus Scolaire

Semaine du 11 au 15 mars 2019


VEGETARIEN
LUNDI
11-mars-19

Betteraves vinaigrette



MARDI
12-mars-19

Carottes râpées vinaigrette




MERCREDI
13-mars-19

Mousse de Canard

JEUDI
14-mars-19



Potage



VENDREDI
15-mars-19

Salade Coleslax (carotte BIO, Céleri)




Lasagnes aux légumes (courgettes et brunoise)

Aiguillettes de poulet au curry

Printanières de légumes

Filet de colin sauce citron

Gratin de courgettes



Jambon blanc
S/P: jambon de dinde

Purée de pommes de terre

Sauté de bœuf


Coquillettes



Gouda


Fromy
(fromage portion)

Yaourt aromatisé Framboise




Fromage Frais Fruité
type Petit Suisse "Filou"

Camembert



Fruits de saison



Purée Pomme Poire Bio




Fruit de Saison




Tarte flan

Liegeois chocolat



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers
recette maison

GOUTERS

LUNDI

Fromage blanc sucré

Biscuits 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				
LUNDI 18-mars-19	MARDI 19-mars-19	MERCREDI 20-mars-19	JEUDI 21-mars-19	VENDREDI 22-mars-19
Radis	 Œufs durs mayonnaise	Potage crécy 	Endives vinaigrette 	Jus de Pomelos
 Crispidor au fromage	Sauté de bœuf stroganoff	Filet de merlu sauce créole	Moelleux de poulet au jus	Filet de Colin sce moules et chorizo
Petit pois	Haricots verts et pomme de terre fraîche au four	semoule	Brocolis	Riz
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et confiture	Edam	Yaourt nature sucré	Brie
Fromage blanc, au coulis de fruits rouges 	 Fruit de saison 	Fruit de saison 	Eclair	Compote de pomme



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



LUNDI 25-mars-19	MARDI 26-mars-19	MERCREDI 27-mars-19	VEGETARIEN JEUDI 28-mars-19	VENDREDI 29-mars-19
 œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées Bio vinaigrette	 Potage	 Taboulé d'hiver (semoule Bio)	 Radis
Saucisse de volaille type frankfort	Tartiflette Dinde	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	 Hachis aux haricots verts et soja bio	Bœuf façon bourguinon
Ratatouille et blé		Riz		Frites
Tomme Blanche	Fromage blanc Sucré	fromage 1/2 sel	Emmental	Yaourt nature sucré
fruits de saison 	Crème Vanille	fruits de saison 	 Compote de pomme et coulis de Framboise	fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers
recette maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Confiture	Lait	Beurre, barre chocolat	Lait	Yaourt à boire
Brioche	Génoise fourrée abricot Dolcetto	Pain	Gôûter fourré chocolat rond	Moelleux fourré fraise rond
Jus d'ananas	Fruit de saison	Compote pomme framboise	Fruit de saison	Jus de pomme



Menus Scolaire

Semaine du 01 au 05 avril 2019



LUNDI 01-avr.-19	MARDI 02-avr.-19	VEGETARIEN MERCREDI 03-avr.-19	JEUDI 04-avr.-19	VENDREDI 05-avr.-19
Potage Cresson	Concombres Bio	Betteraves bio vinaigrette	Salade verte Bio vinaigrette	Rillettes de sardines à l'espagnol
Pennes bolognaise de bœuf	Echine de Porc et s/porc: escalope de volaille	Flan au fromage	Pavé de colin sauce crème	Boulette de mouton façon orientale
Fraidou	Pomme de terre vapeur	salade verte	Courgettes et semoule	Riz
Fromage Blanc sucré	Yaourt nature sucré	Fromage 1/2 sel	Brie	
fruits de saison	Gélatifé chocolat	purée de pomme	île Flotante	fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien



recette de nos cuisiniers
recette maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait	Yaourt nature	Lait	Yaourt à boire
Madeleine	Croissant	Palmier	Brioche	Napolitain
Jus de raisin	Fruit	Fruit	Fruit	Compote de pomme



Menus Scolaire

Semaine du 08 au 12 avril 2019




LUNDI
08-avr.-19

Carottes râpées vinaigrette




VEGETARIEN
MARDI
09-avr.-19

Radis beurre




MERCREDI
10-avr.-19

Friand au fromage

JEUDI
11-avr.-19

Salade verte vinaigrette




VENDREDI
12-avr.-19

Betteraves vinaigrette



Aiguillettes de poulet sauce Normande



Jardinière de légumes

Lasagne Epinards Ricola





Sauté de bœuf au curry

Purée de légumes



Crozziflette avec Dinde


Poisson pané et citron

Boulgour et petits pois



Gouda

Yaourt arôme vanille bio



Petit Louis

Yaourt nature bio



Tomme noire

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

Tout AB es vins et légumes

MARDI
16-avr.-19

Rillettes sardine céleri

MERCREDI
17-avr.-19

Salade de pâtes Bio

VEGETARIEN
JEUDI
18-avr.-19

Salade Verte

VENDREDI
19-avr.-19

Radis beurre

Sauté de Bœuf au citron

Semoule

Chili con Carné

Riz

Daube de bœuf à la provençale

Courgettes Bio

Gratin de Pomme de terre Fraîche BIO
chèvre, pesto

Brandade de Poisson et brunoise de légumes

Vache qui rit

Coulommiers

Saint nectaire

yaourt nature sucré

Tomme grise

Purée de Pomme Banane

fruits de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Cubes de pêcheau sirop



Saison



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 100% jus de 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 Carottes bio	Fajitas aiguillette de poulet, tomates; poivrons	Gigot d'agneau Petits pois bio 	Parmentier de soja 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