



Menus Scolaire

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019



LUNDI 29-avr.-19	MARDI 30-avr.-19	MERCREDI 01-mai-19	VEGETARIEN JEUDI 02-mai-19	VENDREDI 03-mai-19
Salade Verte Bio vinaigrette 	Tomates au basilic 		Œufs durs Bio mayonnaise 	Taboulé (semoule Bio)
Merguez Pennes Bio 	Dés de poisson, pané aux 3 céréales et quartier de citron Riz Bio sauce Tomate 	FERIE	Flan courgettes emmental tomate Salade verte	Rôti de Bœuf Qualitatif sauce Poivre Purée de Brocolis à l'Ail
Saint Paulin	Yaourt lait entier brasse au jus de citron (les 2 vaches) 		Fromage fondu triangle Bio 	Bûche mi chèvre
Yaourt brassé fruits mixés	Compote de pomme abricot Bio 		Fraise 	Fruit de de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.


GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beurre, barre chocolat	Lait demi-écrémé et sirop de Grenadine		Yaourt arôme	Yaourt à boire
Pain	Brioche	FERIE	Gâteau Maison (décidé sur chaque site en fonction destockage)	Gateau au chocolat (Mameluk)
Fruit	Fruit de saison		Jus d'ananas	Compote de pomme





LUNDI
06-mai-19

Tomates Bio vinaigrette et maïs




MARDI
07-mai-19

Concombres Bio vinaigrette


MERCREDI
08-mai-19

JEUDI
09-mai-19

Fromage au fromage


VEGETARIEN
VENDREDI
10-mai-19

Betteraves Bio vinaigrette



Sauté de porc sauce romarin
s/p: Sauté de dinde sauce romarin

Carottes Bio fraîches





Bolognaise au thon (Spaghetti BIO,
Thon, tomates, olives, poivrons frais,
oignons frais,ail)

FERIE

Veau haché sauce forestière


Petits pois



Tarte à la Tomate (fond, moutarde,
Tomates fraîches,emmental)

Salade Verte Fraîche

Camembert



Yaourt nature sucré Bio



Fromage frais aux fruits (petit filou)

Emmental à la coupe

Tarte aux pommes Normande

Glace (petits pots)

Fruit de saison



Fruit de saison





Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Lait chocolat

Quatre quart nature rond

Fruit

MARDI

lait

Croissant

Compote de pomme abricot

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Lait et sirop de Menthe

Marbré chocolat étoile

Fruit de saison

VENDREDI

Yaourt sucré


Gâteau fourré FRAISE rectangle

Limonade



LUNDI
13-mai-19

Oeuf dur Bio mayonnaise




VEGETARIEN
MARDI
14-mai-19

Macédoine Vinaigrette

MERCREDI
15-mai-19

Taboulé Bio




ANGOLA
JEUDI
16-mai-19

Salade limao (salade verte fraîche, fenouil sauce citronnée)

VENDREDI
17-mai-19

Tomates Bio vinaigrette



Couscous (Pilon de Poulet, Semoule, légumes couscous, tomate pelée, raisins secs, pois chiches, fève)

Lasagne aux légumes


Pain de poisson sauce tomate

Courgettes Bio fraîches




Aiguillettes de poulet au curry

Riz bio



Sauté de bœuf tomate

Printanière de légumes

Gouda à la coupe


Fromage fruité type petit filou

Yaourt aromatisé vanille



Fromy (fromage portion)


Camembert



Fruits de saison




Fruit de Saison



Fruit de Saison




Liegeois chocolat

Cubes de pêches au sirop



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Yaourt à boire

Biscuits sablés sportif

Compote pomme fraise

MARDI

Petit suisse sucré

Pain au chocolat

Fruit de saison

MERCREDI

LAIT

Comflakes sucrés

Fruit de saison

JEUDI

Gelifier chocolat

Cookie

Jus d'orange

VENDREDI

Fromage blanc sucré

Moelleux marbré pompéï

Jus de pomme



Menus Scolaire

Semaine du 20 au 24 Mai 2019

VEGETARIEN				
LUNDI 20-mai-19	MARDI 21-mai-19	MERCREDI 22-mai-19	Fête des voisins JEUDI 23-mai-19	VENDREDI 24-mai-19
NOUVELLES RECETTES Cour'slaw (Salade de courgettes et carottes râpées)	Salade verte Bio vinaigrette	Concombres Bio vinaigrette	Dips de Carottes Fraîche (Maison) scc fromage blanc ciboulette	Betteraves Bio vinaigrette
Nuggets de blé	Tajine de bœuf	Filet de Colin scc basilic	Cheeseburger (pain burger, viande de veau tomate, cheddar)	Palette de porc provençale S/P: rôti de dinde
Ratatouille et Boulgour	Carottes Bio fraîches et Semoule Bio	Pennes	Frites	Courgettes fraîches
Gouda Bio	Petits suisses	Yaourt nature sucré Bio		Brie
Fromage blanc, au coulis de fruits rouges	Compote tous fruits	Fruit de saison	Glace à l'eau ET PETITS POTS POUR LES MATER	Fruit de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

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



LUNDI 27-mai-19	MARDI 28-mai-19	MERCREDI 29-mai-19	JEUDI 30-mai-19	VEGETARIEN VENDREDI 31-mai-19
Oeuf dur Bio mayonnaise  	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Acras de morue et salade verte		Concombres Bio vinaigrette  
Sauté de bœuf sauce citron 	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde 	Aiguillette de poulet sauce tandoori Printanière de légumes	FERIE	 Riz à l'Espagnol (végétarien)
Camembert 	Fromage blanc Sucré	fromage 1/2 sel 		Emmental
fruits de saison  	Crème Vanille (5/1)	fruits de saison  		Compote de pomme et coulis de Framboise  



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt nature	Lait	Beurre, barre chocolat		Yaourt à boire
Brioche+ confiture	Madeleine	Pain	Ferie	Moelleux fourré fraise rond
Jus d'ananas	Fruit de saison	Jus de Pomme		Compote pomme framboise



VEGETARIEN

LUNDI 03-juin-19	MARDI 04-juin-19	MERCREDI 05-juin-19	JEUDI 06-juin-19	VENDREDI 07-juin-19
Ananas Bio vinaigrette, Surimi (rouleau) et Croûton Maison 	Concombres façon tzatziki	Melon 	taboulé Bio	Tomates Bio vinaigrette
Saucisse façon Rougail (Saucisse, Tomate concassé, Oignon Frais, ail) / Saucisse de Volaille pour les S/porc 	Tajine de Bœuf	Crispidor au fromage 	Parmentier de poisson aux courgettes fraîches	Sauté de porc Curry et ananas (frais) S/P: sauté de dinde curry et ananas (frais)
Lentilles Vertes	Semoule Bio 	Haricots verts Bio 		Haricot Plat et Riz
Fol Epi	Fromage Blanc au coulis de fruits	Yaourt nature sucré 	Fromage 1/2 sel 	Brie
Compote de Pomme allégé en sucre BIO 	Mousse chocolat au lait	Gâteau à la cerise 	fruits de saison 	île Flotante



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

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



Menus Scolaire

Semaine du 10 au 14 Juin 2019



LUNDI 10-juin-19	VEGETARIEN MARDI 11-juin-19	MERCREDI 12-juin-19	JEUDI 13-juin-19	VENDREDI 14-juin-19
	Tomates Bio vinaigrette  	Tomates concassée mais et chips torfilla	Salade verte vinaigrette 	Betteraves vinaigrette  
FERIE	 Lasagne de légumes	Sauté de bœuf au curry  Haricots verts BIO et flageolets	Rôti de porc S/P: Rôti de dinde Courgettes fraîches et thym	Poisson pané et citron Blé Bio sauce tomate 
	Mimolette	Fromage fondu triangle Bio 	Yaourt nature bio 	Tomme noire
	Yaourt brassé fruits mixés	fruits de saison  	Eclair au chocolat	Fruit de saison  



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.


GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ferie	Lait	Fromage blanc	Yaourt à boire	Yaourt Nature
	Pain au chocolat	Pain + pâte à tartiner	Cake pur beurre carré	Biscuit Fourré Chocolait Prince
	Compote pomme	Jus multifruits	Compote pomme abricot	Jus d'Orange



LUNDI
17-juin-19

Carottes BIO râpées vinaigrette



MARDI
18-juin-19


MERCREDI
19-juin-19

Gaspacho à la tomate


VEGETARIEN

JEUDI
20-juin-19

Salade verte Bio vinaigrette




Salade verte Bio vinaigrette et Haricot Mungo



VENDREDI
21-juin-19

Concombres Bio vinaigrette



 Emincé de bœuf et oignons frais

Petits pois

Croque Monsieur au jambon de PORC et au jambon de dinde pour les sans porc

Salade verte

Chili con carne


 CŒufs durs mayonnaise

Salade de pâtes Bio




Filet de lieu sauce créole

Ecrasé de pomme de terre fraîche BIO et ail



Tartare Nature


Coulommiers



Pont Lévéque



yaourt nature sucré



Tomme grise


Purée de Pomme Banane

fruits de saison




Glace à l'Eau et petits pots pour les mafer

Fruit de saison



Cubes de pêcheau sirop




Saisonn



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI

Yaourt nature sucré

Crêpe fourré chocolat

Fruit de saison

MARDI

Lait 1/2 écrémé

Gâteau Le P'tit fourré fraise

Kiwi

MERCREDI

Yaourt arôme

Tartelette cerise crostatine

Jus Orange

JEUDI

Fromage blanc sucré

Gâteau au yaourt Maison

Jus de fruits

VENDREDI

Lait chocolaté

Gaufre

Fruit de saison



LUNDI 24-juin-19	MARDI 25-juin-19	MERCREDI 26-juin-19	JEUDI 27-juin-19	VEGETARIEN VENDREDI 28-juin-19
Haricot Vert BIO, olives, oignons frais et poivrons frais 	Salade verte fraîche vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette 	Concombres Bio vinaigrette 	Melon
Nuggets de poulet Coquillettes Bio sauce tomate 	Marmite de poisson sauce orientale Tomates provençale et riz	Sauté de Bœuf au curry Boulgour Bio 	Hachi Parmentier Purée de pommes de terre	 Moussaka végétarienne (Aubergines, emmental, fromage de chèvre, légumes ratatouille, oignons, pdt cubes, tomates pelées)
Cantal	Mimolette	Fromage fondu triangle Bio 	Yaourt nature Bio 	Rondelé aux fines Herbes
fruits de saison bio 	Mousse chocolat au Lait	Compote pomme fraise	fruits de saison bio 	Bignet au chocolat



Saison



issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Fromage blanc	Lait	Yaourt nature	Lait et Grenadine	Yaourt à boire
Gâteau Maison	Pain chocolat	Barre Bretonne	Brioche	Palmier
Jus de Pomme	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit



VEGETARIEN

LUNDI 01-juil.-19	MARDI 02-juil.-19	MERCREDI 03-juil.-19	JEUDI 04-juil.-19	VENDREDI 05-juil.-19
Concombres Bio vinaigrette 	Salade verte Bio vinaigrette 	Salade de riz Bio arlequin 	Melon 	 Pizza tomate/emmental et mozzarella
Pennes Bio bolognaise de bœuf 	Sauté de bœuf au paprika ratatouille et Pomme de terre Bio fraîche	Quiche courgettes chèvre tomates salade verte 	Hot dog (saucisse de volaille) Frites	Pavé de colin sauce citron Purée de carottes et pdt
Saint Paulin 	Petit filou	Yaourt nature sucré 		Bûche mi chèvre
fruits de saison 	Crème Dessert Chocolat 5/1	fruits de saison 	Glace cône vanille et PETITS POTS POUR LES MATER	fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait	Yaourt nature	Lait	Yaourt à boire
Madeline	Croissant	Gaufre	Brioche	Crêpe Chocolat
Jus de raisin	Fruit	Fruit	Fruit	Compote de pomme