



## Semaine du 7 au 11 janvier 2019 - DEJEUNER

### Epiphanie



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade de lentilles</b> (lentille, oignons, persil)</p> <p>Coleslaw (carotte, chou blanc)</p>	<p><b>Salade verte aux noix et croûtons</b></p> <p>Salade de riz à la niçoise (riz, tomate, poivron, thon, olive)</p>		<p><b>Carottes râpées vinaigrette du terroir</b></p> <p>Potage au potiron</p>	<p><b>Pâté de foie</b></p> <p>Haricots verts en salade</p>
<p><b>Sauté de volaille aux champignons</b></p> <p>Pavé de hoki grillé</p>	<p><b>Rôti de porc à la moutarde</b></p> <p>Merguez</p>		<p><b>Sauté de bœuf mironton</b></p> <p>Cordon bleu</p>	<p><b>Lasagnes au saumon</b></p> <p>Palet de jambon savoyard</p>
<p><b>Haricots beurre persillés</b></p> <p>Riz créole</p>	<p><b>Carottes saveur du jardin</b></p> <p>Boulgour assaisonné</p>		<p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Penne au beurre</p> <p>Petits pois</p>
<p><b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Fromage blanc</b> Fondu Président Yaourt nature sucré</p>		<p><b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Camembert</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Corbeille de fruits</b> Compote de pommes Gaufre fantasia</p>	<p><b>Galette des rois</b> Entremet au chocolat Corbeille de fruits</p>		<p><b>Compote de fruits</b> Corbeille de fruits Biscuit moelleux coco ananas</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits Mousse aux speculoos</p>
<p><b>Plats préférés des enfants</b></p>	<p><b>Innovation culinaire</b></p>	<p><b>Recettes développement durable</b></p>	<p><b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b></p>	<p><b>Recettes Ducasse Conseil</b></p>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine





## Semaine du 14 au 18 janvier 2019 - DEJEUNER








































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Potage italien</b>  Macédoine mayonnaise	<b>Céleri rémoulade</b>  Toast et thon sur salade		<b>Pâté de campagne</b>  Terrine de légumes 	<b>Salade club</b> (salade composée, épaule, emmental, persil, tomate)  Crêpe aux champignons 
<b>Chili con carne et riz</b>  Gratin de fruits de mer 	<b>Rôti de veau aux épices du soleil</b>  Chicken wings rôtis 		<b>Cheeseburger</b>  Omelette nature 	<b>Suprême de poisson à la mandarine</b> Sauté de poulet sauce citron 
<b>Riz créole</b> Courgettes aux herbes	<b>Printanière de légumes</b> Noisette de polenta		<b>Pommes frites</b> Blettes au jus	<b>Semoule</b> Haricots verts au beurre
<b>Petits suisses sucrés</b> Yaourt nature sucré Saint-Paulin	<b>Coulommiers</b> Vache qui rit Yaourt nature sucré		<b>Yaourt nature sucré</b> Emmental Fraidou	<b>Camembert</b> Fondu Président Yaourt nature sucré
<b>Corbeille de fruits</b> Entremets au praliné Barre bretonne	<b>Flan au chocolat</b> Ananas Corbeille de fruits		<b>Corbeille de fruits</b> Gaufre mousse chocolat  Entremets à la vanille et Mikado	<b>Corbeille de fruits</b> Liégeois à la vanille Roulé au chocolat
<b>Plats préférés des enfants</b>	<b>Innovation culinaire</b>	<b>Recettes développement durable</b>	<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>	<b>Recettes Ducasse Conseil</b> 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 21 au 25 janvier 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Pamplemousse</b>  Carottes râpées vinaigrette du terroir	 <b>Taboulé</b> (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)  Potage Longchamps (petits pois, pommes de terre, oignons, crème)		 <b>Endives en salade            fromage et noix</b>  Potage aux légumes	 <b>Duo de saucissons</b> Salade de pâtes au surimi 
 <b>Lasagnes bolognaise</b>  Suprême de poisson sauce provençale 	 <b>Cuisse de poulet rôtie</b> Chipolatas grillées 		 <b>Paleron braisé</b> sauce tomate provençale Poissonnette 	 <b>Parmentier de poisson</b>  Œufs gratinés au thym et aux oignons 
 <b>Penne au beurre</b> Fondue de poireaux	 <b>Julienne de légumes</b> Lentilles		 <b>Poêlée de légumes champêtre</b> Semoule	 <b>Carottes à la ciboulette</b> Purée de pommes de terre
 <b>Camembert</b> Saint-Paulin Yaourt nature sucré	 <b>Fromage blanc</b> Carré de l'Est Yaourt nature sucré		 <b>Gouda</b> Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré	 <b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre
 <b>Mousse aux speculoos</b> Smoothie banane & pomme Corbeille de fruits	 <b>Corbeille de fruits</b> Roulé aux framboises Flan nappé au caramel		 <b>Bande marbré beurre</b> Corbeille de fruits Liégeois à la vanille	 <b>Corbeille de fruits</b> Compote de pommes et cassis Tartelette aux poires 
 <b>Plats préférés            des enfants</b>	 <b>Innovation            culinaire</b>	 <b>Recettes            développement durable</b>	 <b>Recettes            d'ici et d'ailleurs</b>	 <b>Recettes            Ducasse Conseil</b> 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



# Semaine du 28 janvier au 1 février 2019 - DEJEUNER






















## Chandeleur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Friand à la fromage</b> Salade chou chou (choux blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, ail)	<b>Coleslaw</b> (carotte, chou blanc)  Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, mayonnaise)		<b>Betteraves en salade</b>  Potage aux légumes	<b>Potage à la tomate</b> Salade verte aux croûtons Crêpe au fromage
<b>Jambon sauce Madère</b>  Quenelles de veau sauce chasseur	<b>Pépites filet poulet sauce à l'estragon</b>  Bouchée poisson blanc gratinée		<b>Rôti de veau aux épices du soleil</b>  Sausisse de Toulouse	<b>Paupiette de saumon sauce oseille</b>  Omelette aux herbes
<b>Endives braisées</b> Riz sauce champignons	<b>Noisette polenta</b> Ratatouille		<b>Lentilles à la bretonne</b> Haricots verts	<b>Courgettes aux herbes</b> Penne au beurre
<b>Petits suisses sucrés</b> Cotentin Yaourt nature sucré	<b>Coulommiers</b> Saint-Paulin Yaourt nature sucré		<b>Tomme blanche</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	<b>Camembert</b> Fondu Président Yaourt nature sucré
<b>Corbeille de fruits</b> Compote de poires Gâteau au chocolat	<b>Panna cotta noix de coco</b> Corbeille de fruits Nougat à l'abricot		<b>Corbeille de fruits</b> Entremet au lait Salade de fruits	<b>Crêpe au chocolat</b> Compote de pommes Corbeille de fruits
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'Ici et d'ailleurs	Recettes Ducasse Conseil

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine du 4 au 8 février 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Mini-pizza</b>  Chou rouge vinaigrette  Macédoine mayonnaise Salade de lentilles (lentille, oignons, persil)	<b>Salade club</b> (salade composée, épaule, emmental, persil, tomate) Pamplemousse  Potage poule vermicelles Salade de pois chiches (pois chiche, poivrons rouges et verts, courgettes, tomate, coriandre)	<b>Céleri rémoulade</b> Avocat en salade  Betteraves vinaigrette Assiette de charcuteries 	<b>Rillettes à la sardine</b> Friand au fromage  Salade verte au maïs Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	<b>Iceberg à la vinaigrette du terroir</b> Potage aux légumes Saucisson à l'ail  Terrine de légumes
<b>Sauté de porc sauce provençal</b> Merguez 	<b>Colin mariné au thym</b> Palet de jambon savoyard 	<b>Bœuf bourguignon</b>  Nuggets de volaille 	<b>Chou farci</b> Omelette basque 	<b>Lasagnes au saumon</b> Cuisse de poulet rôtie
<b>Petits pois</b> Semoule	<b>Purée de pommes de terre</b> Poêlée campagnarde	<b>Carottes saveur du jardin</b> Boulgour assaisonné	<b>Riz créole</b> Ratatouille	Fusilli trois couleurs Haricots verts au beurre
<b>Yaourt nature sucré</b> Coulommiers Fraidou Yaourt aromatisé	<b>Brie</b> Camembert Rondelé aux poivres de Madagascar Yaourt nature sucré	<b>Fromage blanc</b> Saint-Paulin Petit moulu ail et fines herbes Yaourt nature sucré	<b>Cotentin</b> Edam Fondu Président Yaourt nature sucré	<b>Gouda</b> Croc' lait Petits suisses naturels Yaourt nature sucré
<b>Corbeille de fruits</b> Compote de fruits mélangés Gaufre fantasia  Salade d'oranges aux épices 	<b>Flan nappé au caramel</b> Compote de pommes et fraises Duo entremets au praliné et vanille Corbeille de fruits	<b>Paris-Brest</b>  Crousti pommes fromage blanc Corbeille de fruits Mousse chocolat au lait 	<b>Corbeille de fruits</b> Barre bretonne  Neige aux myrtilles  Mousse à la noix de coco	<b>Liégeois à la vanille</b>  Comptée caramel et pain d'épices Corbeille de fruits Mousse aux speculoos

 Plats préférés des enfants

 Innovation culinaire

 Recettes développement durable

 Recettes d'ici et d'ailleurs

















 Recettes Ducasse Conseil




Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

## Semaine du 11 au 15 février 2019 - DEJEUNER

### Mardi Gras

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves sauce crémeuse</b> Maïs aux deux poivrons Salade Marco Polo (tagliatelles, surimi, poivrons) Salade verte aux agrumes	<b>Salade de mâche</b>  Céleri rémoulade aux pommes Potage aux légumes Taboulé aux saveurs d'Afrique 	<b>Soupe à l'oignon</b> Crêpe aux champignons Croquant de salade  (salade composée, ananas, tomate, pêche) Salade composée et tomates confites	<b>Carottes râpées vinaigrette du terroir</b> Cervelas vinaigrette Pamplemousse  Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)	<b>Pâté de foie</b>  Iceberg vinaigrette orientale Nems au poulet  Salade verte aux noix
<b>Œufs gratinés au thym et aux oignons</b>  Rôti de veau farci et son jus d'estragon	<b>Sauté de poulet sauce forestière</b> Saucisse de Toulouse 	<b>Quiche lorraine</b>  Cube poisson blanc sauce armoricaine 	<b>Sauté de bœuf sauce poivre</b> Penne à la carbonara 	<b>Paupiette du pêcheur sauce blanquette</b> Emincé de porc au caramel 
<b>Pommes persillées</b> Courgettes aux herbes	<b>Julienne de légumes</b> Haricots blancs à la tomate	<b>Salade verte</b> Choux-fleurs persillés	<b>Haricots beurre persillés</b> Penne au beurre	<b>Riz créole</b> Cordiale de légumes
<b>Fromage blanc</b> Bûchette mi-chèvre Fraidou Yaourt nature sucré	<b>Fondu Président</b> Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	<b>Saint-Paulin</b> Cotentin Edam Yaourt nature sucré	<b>Yaourt nature sucré</b> Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes Tomme blanche	<b>Mimolette</b> Fromage blanc Rondelé nature Yaourt nature sucré
<b>Corbeille de fruits</b> Entremets au praliné Moëlleux au citron Smoothie aux abricots et pommes 	<b>Beignet au chocolat et noisettes</b>  Cake aux fruits Flan à la vanille Corbeille de fruits	<b>Mousse au nougat</b> Banane à la crème fouettée Compote de pommes Corbeille de fruits	<b>Compote de poires</b> Corbeille de fruits Grillé aux pommes  Liégeois au chocolat 	<b>Corbeille de fruits</b> Ananas au sirop Gâteau de semoule Mousse à la noix de coco

 Plats préférés des enfants

 Innovation culinaire

 Recettes développement durable

























 Recettes d'ici et d'ailleurs

 Recettes Ducasse Conseil



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine
























## Semaine du 18 au 22 février 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Coleslaw</b>  (carotte, chou blanc)</p> <p>Potage aux légumes</p> <p>Salade de fusilli carioca  (pâtes fusilli, poivrons rouge et vert, basilic, tomate, thon)</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b> </p> <p>Emincé de fenouil  en rémoulade</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Endives en salade </p>	<p><b>Champignons en salade</b></p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p> <p>Salade verte au maïs</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette du terroir</b></p> <p>Betteraves au chèvre</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Duo de saucissons </p>	<p><b>Salade de riz à la niçoise</b>  (riz, tomate, poivron, thon, olive)</p> <p>Endives en salade </p> <p>Potage aux légumes</p> <p>Salade club (salade composée, épaule, emmental, persil, tomate)</p>
<p><b>Cuisse de poulet rôtie</b></p> <p>Tarte aux légumes</p>	<p><b>Rôti de veau sauce tomate à la provençale</b></p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p><b>Quenelles de brochet sauce aurore</b></p> <p>Sauté de porc  sauce aigre douce</p>	<p><b>Tartiflette</b> </p> <p>Sauté de dinde sauce creme</p>	<p><b>Bouchée poisson blanc gratinée</b> </p> <p>Sauté d'agneau aux épices du soleil</p>
<p><b>Noisette polenta</b></p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p><b>Choux-fleurs persillés</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Haricots verts</p>	<p>Blettes au jus</p> <p>Gratin de pommes de terre</p>	<p><b>Piperade</b></p> <p>Semoule</p>
<p><b>Camembert</b> Carré de l'Est Petit moulé Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Rondelé nature Saint-Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Fromage blanc</b> Coulommiers Croc' lait Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Croûte noire</b> Edam Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Brie</b> Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Gâteau au chocolat</b> </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Île flottante  aux framboises et coco</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Clafoutis aux poires</p> <p>Mousse aux speculoos</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p>	<p><b>Pêche Melba</b></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Panna cotta aux fruits rouges</b> </p> <p>Crousti pommes fromage blanc </p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Cake aux fruits</p> <p>Roulé aux abricots </p> <p>Salade de fruits</p>
<p> Plats préférés des enfants</p>	<p> Innovation culinaire</p>	<p> Recettes développement durable</p>	<p> Recettes d'Ici et d'ailleurs</p>	<p> Recettes Ducasse Conseil</p>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



## Semaine du 25 février au 1 mars 2019 - DEJEUNER




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Chou blanc vinaigrette</b> </p> <p>Salade de pois chiches <small>(pois chiche, poivrons rouges et verts, courgettes, tomate, coriandre)</small></p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Soupe aux vermicelles</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette du terroir</b></p> <p>Iceberg à la vinaigrette d'agrumes</p> <p>Salade alsacienne </p> <p>Terrine de légumes</p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Potage tomates vermicelles</p> <p>Roulade aux olives</p>	<p><b>Salade au brie aux raisins</b></p> <p>Surimi en salade</p> <p>Taboulé <small>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</small></p> <p>Velouté de carottes</p>	<p><b>Assiette de charcuteries</b> </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Endives en salade </p> <p>Toast et tartarine de légumes</p>
<p><b>Cordon bleu</b> </p> <p>Gratin de fruits de mer</p>	<p><b>Gigot de mouton à l'ail</b></p> <p>Penne à la carbonara </p>	<p><b>Sauté de porc</b></p> <p>Bouchée poisson blanc gratinée </p>	<p><b>Hachis Parmentier</b> </p> <p>Sauté de volaille aux champignons</p>	<p><b>Suprême de poisson sauce oseille</b></p> <p>Merguez </p>
<p><b>Haricots beurre persillés</b></p> <p>Noisette polenta</p>	<p><b>Petits pois</b></p> <p>Penne au beurre</p>	<p><b>Haricots blancs à la tomate</b></p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Salsifis en persillade</p>	<p><b>Riz safrané</b></p> <p>Macédoine de légumes</p>
<p><b>Petits suisses sucrés</b></p> <p>Brie Cotentin Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Gouda</b> Camembert Saint-Paulin Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Rondelé nature</b> Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b> Croûte noire Fondu Président Fraidou</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Croc' lait Fromage blanc Yaourt nature sucré</p>
<p><b>Mini-chou à la vanille et chocolat</b> </p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Semoule au lait façon Forêt-Noire</b> </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits Smoothie aux abricots et pommes </p>	<p><b>Mousse crunch</b> </p> <p>Flan pâtissier à la banane</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Pop-corn sucré</p>	<p><b>Abricots à la crème anglaise</b></p> <p>Entremets au chocolat et poires</p> <p>Crousti pommes fromage blanc </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p>Bande marbré beurre </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Mousse aux speculoos</p>
<p> Plats préférés des enfants</p>	<p> Innovation culinaire</p>	<p> Recettes développement durable</p>	<p> Recettes d'Ici et d'ailleurs</p>	<p> Recettes Ducasse Conseil</p>

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine





## Semaine du 4 au 8 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade verte au maïs</b> Chou rouge vinaigrette  Betteraves sauce crémeuse Macédoine mayonnaise	<b>Endives en salade</b> Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, cœurs de palmier, maïs) Salade Marco Polo (tagliatelles, surimi, poivrons) Toast méditerranéen	<b>Friand à la viande</b>  Coleslaw  (carotte, chou blanc) Salade Ninon (salade composée, jambon de dinde, ananas, persil, pomme) Potage au potiron	<b>Salade du maraîcher</b> (batavia, concombre, champignons, tomate) Pamplemousse  Roulade aux olives Terrine de légumes	<b>Carottes râpées</b> Blé à la provençale (blé, courgette, tomate, poivrons jaunes) Potage aux légumes Salade verte aux agrumes
<b>Ravioli à la volaille</b>  Suprême de poisson blanc et sa sauce	<b>Saute de boeuf au paprika</b> Nuggets de poisson	<b>Omelette basque</b>  Quenelles de brochet sauce aurore	<b>Rôti de porc sauce cidre</b> Cuisse de poulet rôti	<b>Filet de colin meunière et citron</b>  Couscous poulet merguez 
Choux-fleurs en gratin Fusilli trois couleurs	<b>Ratatouille</b> Pommes rôsti aux légumes	<b>Haricots verts à la méditerranée</b> (Recette Michel Sarran) Riz créole	<b>Purée de pommes de terre</b> Endives braisées	<b>Courgettes</b> Semoule
<b>Croûte noire</b> Fromy Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré	<b>Emmental</b> Bleu Petit moulé Yaourt nature sucré	<b>Yaourt aromatisé</b> Camembert Gouda Yaourt nature sucré	<b>Fondu Président</b> Edam Mimolette Yaourt nature sucré	<b>Saint-Paulin</b> Cotentin Fromage blanc Yaourt nature sucré
<b>Compote de pommes</b> Entremets à la pistache Corbeille de fruits Mousse chocolat au lait 	<b>Biscuit moelleux coco ananas</b>  Corbeille de fruits Gaufre fantasia  Smoothie vanille	<b>Corbeille de fruits</b> Ananas Bouchon à l'orange Compote de poires	<b>Corbeille de fruits</b> Compote de fruits mélangés Entremets à la vanille Mousse au citron et smarties 	<b>Riz au lait aux éclats de framboise</b>  Flan nappé au caramel Corbeille de fruits Salade de fruits
 Plats préférés des enfants	 Innovation culinaire	 Recettes développement durable	 Recettes d'Ici et d'ailleurs	 Recettes Ducasse Conseil

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

