
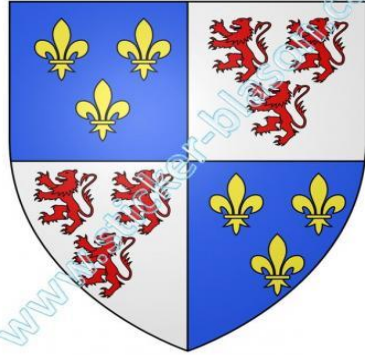





MENUS

Semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rosette, cornichons Coleslaw</p> <p>10110101</p> <p>Lasagnes bolognaise Salade verte</p> <p>10110101</p> <p>St Paulin Fromage blanc</p> <p>10110101</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Betteraves vinaigrette</p> <p>10110101</p> <p>Moussaka végétale</p> <p>10110101</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Yaourt à la vanille </p> <p>10110101</p> <p>Crêpes aux sucre Fruit de saison</p>	<p>Restauration fermée</p>	<p><i>Repas à thème</i></p> <p>PICARDIE</p> 	<p>Velouté de butternut Radis crocq'au sel , beurre</p> <p>10110101</p> <p>Pané de hoki Riz </p> <p>Haricots verts </p> <p>10110101</p> <p>Coulommiers Yaourt nature </p> <p>10110101</p> <p>Compote Fruit de saison</p>
Goûters				
<p>Galette bretonne Petit sucré Fruit de saison</p>	<p>Céréales Lait Fruit de saison</p>		<p>Pain confiture Petits filous Jus de fruit</p>	<p>Pain au chocolat Petit sucré Fruit de saison</p>

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de





Viande Bovine Française



MENUS

Semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes Salade de chou rouge ●●●●● Boulettes de bœuf Semoule Carottes caramélisées ●●●●● Tomme blanche Yaourt sucré  ●●●●● Fruit de saison Compote	Bettraves à la vinaigrette Potage de légumes ●●●●● Pilons de poulet Purée de pommes de terre Brocolis ●●●●● Bûche de chèvre Yaourt aromatisé ●●●●● Petit pot à la vanille Beignet chocolat noisette	Restauration fermée	Œufs mayonnaise aux herbes Salade composée ●●●●● Lasagnes aux légumes Salade verte ●●●●● St paulin Yaourt nature  ●●●●● Compote Fruit de saison	Accras de morue Salade de chou blanc ●●●●● Dos de colin Blé au bouillon Chou-fleur ●●●●● Mimolette Fromage blanc ●●●●● Tarte aux pommes Fruit de saison
Goûters				
Gaufrette chocolat Petits filous Fruit de saison	Cookie Petits suisses Jus de fruits		Croissant Petit sucré Jus de fruit	Madeleines Petits suisses aux fruits Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de





Viande Bovine Française



MENUS

Semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Duo de choux 10110101 Chipolatas Semoule Légumes à couscous 10110101 Petit moulé ail et fines herbes Yaourt à la vanille  10110101 Fruit de saison Compote	Salade aux œufs Soupe de légumes 10110101 Poulet sauce tomate Blé Haricots verts 10110101 Camembert Yaourt nature 10110101 Brownies Gaufre caramel beurre salé	Restauration fermée	Feuilleté au fromage Salade d'endives et mimolette 10110101 Riz sauté aux légumes et soja 10110101 St Nectaire laitier Yaourt sucré  10110101 Liégeois à la vanille Compote	Rillettes de thon Carottes râpées 10110101 Merlu crème d'ail Pâtes Epinards 10110101 Tomme blanche Yaourt aromatisé 10110101 Pêches au sirop, coulis de fruits rouges Fruit de saison
Goûters				
Pain chocolat Petit sucré Fruit de saison	Galette bretonne Yaourt Compote à boire		Quatre quart Petits filous Jus de fruits	Céréales lait Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de





Viande Bovine Française



MENUS

Semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poireaux vinaigrette mimosa</p> <p>Accras de morue</p> <p>●●●●●</p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Brocolis</p> <p>●●●●●</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature </p> <p>●●●●●</p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>Compote</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Œufs durs mayonnaise au curry</p> <p>●●●●●</p> <p>Hachis parmentier aux légumes</p> <p>●●●●●</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc</p> <p>●●●●●</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote</p>	<p>Restauration fermée</p>	<p><i>Animation</i></p> <p>●●●●●</p>  <p>Mexique</p> <p>●●●●●</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>●●●●●</p> <p>Lasagnes au saumon et poireaux</p> <p>Salade verte</p> <p>●●●●●</p> <p>St Nectaire laitier</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>●●●●●</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters				
<p>Palmiers</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain, barre chocolat</p> <p>Petit sucré</p> <p>Jus de fruits</p>		<p>Croissant</p> <p>Petit sucré</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Cake marbré</p> <p>Petits filous</p> <p>Fruit de saison</p>

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de





Viande Bovine Française



MENUS

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croissillon emmental Salade composée 10 10 10 10 Sauté d'agneau Semoule Légumes à couscous 10 10 10 Yaourt aux fruits Petits nova aux fruits  10 10 10 Crêpe banane et chocolat Compote	Mousse de foie de volaille Soupe de légumes 10 10 10 Paupiette de veau aux champignons Purée de pommes de terre et panais 10 10 10 Carré président Yaourt sucré 10 10 10 Flamby Fruit de saison	Restauration fermée	Betterave rouge et feta Carottes râpées 10 10 10 Omelette au fromage Duo de haricots 10 10 10 Fromage blanc Yaourt nature  10 10 10 Fruit de saison Compote	Terrine aux 2 saumons Coleslaw 10 10 10 Saumonette au citron Riz Fondue de poireaux 10 10 10 Emmental Fromage blanc 10 10 10 Eclair à la vanille Fruit de saison
Goûters				
Céréales lait Fruit de saison	Pain chocolat Petit sucré Jus de fruits		Madeleines Petits filous Jus de fruits	Cookies Yaourt à boire Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de






Viande Bovine Française



MENUS

Semaine du 30 mars au 3 avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croque-monsieur Salade de choux 10 10 10 Sauté de bœuf aux oignons Petit pois, carottes 10 10 10 Cantafrais Yaourt sucré  10 10 10 Petit pot à la vanille Compote	Rillettes de thon aux herbes Soupe de légumes 10 10 10 Cordon bleu Blé Duo de choux 10 10 10 Carré ligueil Yaourt aromatisé 10 10 10 Liégeois au chocolat Fruit de saison	Restauration fermée	Terrine de légumes, mayonnaise Betteraves au maïs 10 10 10 Tortillas aux légumes Riz 10 10 10 Tomme grise Yaourt vanille  10 10 10 Poires au chocolat Fruit de saison	Repas à thème 10 10 10  10 10 10
Goûters				
Quatre quart Petit sucré Fruit de saison	Palmiers Petits suisses Jus de fruits		Croissant Petits filous Compote	Cake marbré Petits suisses aux fruits Fruit de saison

En gras : Maternelles

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



Produits "agriculture biologique" ou "circuit court" selon approvisionnement



Recette réalisée à partir de produits issus de



Viande Bovine Française

