

MENU

SEMAINE 11 du 09 au 13 Mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
SAUCISSON SALAMI	MACÉDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES
CROQUETTES DE BŒUF SAUCE KETCHUP*	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	JAMBON BLANC	CROQUE ŒUF VÉGÉTAL	DOS DE COLIN AU FOUR
BLÉ AU BEURRE	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS	CAROTTES PERSILLÉES*	RIZ CRÉOLE
YAOURT AROMATISÉ	VACHE PICON *	CAMEMBERT	ÉDAM	FRUIT *
FLAN CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE POMMES *	BEIGNET POMME	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 10 du 02 au 06 Mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI VINAIGRETTE *	MACÉDOINE MAYONNAISE	DEMI-PAMPLEMOUSSE
POULET PERSILLADE	GOULASH DE BŒUF *	QUICHE LORRAINE SALADE VERTE	OMELETTE FROMAGE	CALAMARS À LA ROMAINE
FLAGEOLETS	COURGETTES AU BEURRE		RATATOUILLE *	HARICOTS BEURRE
EDAM	COULOMMIERS	MAESTRO CAFÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
COMPOTE POMMES *	FRUIT	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ *

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 09 du 24 au 28 Février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
SAUCISSON À L'AIL	BETTERAVES EN SALADE*	SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRES VINAIGRETTE *	CAROTTES RAPÉES
CROQUETTES DE BŒUF CHAMPIGNONS *	SAUCISSE KNACKI	FRICASSÉE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER	TARTE AU POIREAU SALADE VERTE
FLAGEOLETS	POMMES FORESTINE	POÊLÉE DE LÉGUMES		
SAINT MORET	MINI BUCHETTE CHÈVRE	VELOUTÉ AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE *
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	FRUIT *	ÉCLAIR VANILLE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 08 du 17 au 21 Février 2020

Vacances d'Hiver

LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE CRUDITÉS	SALADE PIÉMONTAISE	MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ *	RILLETTE
BOULETTES DE VEAU AUX OLIVES	GALETTE LENTILLES BOULGOUR LÉGUMES	BURGER DE BŒUF	MANCHONS DE POULET	DOS COLIN SAUCE CITRON
SEMOULE	RATATOUILLE *	PURÉE	BRUNOISE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR AU BEURRE *
COMPOTE *	BONBEL	YAOURT NATURE SUCRÉ*	BISCUIT	FROMAGE
PETIT SUISSE SUCRÉ	FRUIT	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOUSSE CHOCOLAT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 07 du 10 au 14 Février 2020

Vacances d'Hiver

LUNDI Menu végétarien	MARDI FÊTE KENKOKU KINEN NO HI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BLÉ EN TABOULÉ	SALADE DE SOJA CREVETTES	POMMES DE TERRE EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES*	RIZ NIÇOISE
BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE POULET SAUCE TERIYAKI *	OMELETTE AU FROMAGE	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	POISSON BLANC PANÉ
HARICOTS BEURRE	RIZ AU BEURRE	HARICOTS PLATS		BRUNOISE DE LÉGUMES
MINI BUCHETTE DE CHÈVRE	CHANTENEIGE	EDAM *	GOUDA	FRUIT *
YAOURT NATURE SUCRÉ *	COMPOTE POMME PASSION	FRUIT	MUFFIN PÉPITES CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 06 du 03 au 07 Février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
SALADE DE BLÉ *	SALADE DE HARICOTS VERTS	PÂTES MARCO POLO	CAROTTES RÂPÉES *	BETTERAVES EN SALADE
COLIN À L'ESPAGNOLE	LASAGNES BOLOGNAISE	PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE	OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		JARDINIÈRE DE LÉGUMES	FLAGEOLETS	SEMOULE AUX RAISINS*
ST PAULIN	FLAN CHOCOLAT	GOUDA *	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT *	FRUIT	COMPOTE POMME FRAISE	ÉCLAIR CHOCOLAT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 05 du 27 au 31 Janvier 2020

LUNDI Menu végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Chandeleur
DUO DE RAPÉS	CONCOMBRE EN SALADE *	SALAMI	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE*
CROQUE FROMAGE VÉGÉTAL	SAUCISSE FRANCFORT	QUICHE LORRAINE SALADE	BOEUF HONGROISE *	BRANDADE DE MORUE
POMMES NOISETTES	HARICOTS PLATS		BRUNOISE DE LÉGUMES	
CAMEMBERT *	FRUIT	SAINT PAULIN	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT *	COMPOTE	CRÊPE

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 04 du 20 au 24 Janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
CAROTTES RAPÉES*	MORTADELLE	SALADE VERTE ET JAMBON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CRÈPE FROMAGE
RAVIOLIS DE BŒUF	SAUTÉ DE DINDE CHAMPIGNONS	BŒUF AUX DEUX LÉGUMES	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
	PETITS POIS*	POÊLÉE DE LÉGUMES	RATATOUILLE	ÉPINARDS À LA CRÈME *
BOURSIN NATURE	CAMEMBERT	VACHE PICON*	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT
FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT CAMEL	FRUIT *	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 03 du 13 au 17 Janvier 2020

LUNDI Menu végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CRUDITÉS	BETTERAVES VINAIGRETTE*	SALADE FRAICHEUR	PÂTÉ DE CAMPAGNE
TAJINE DE POIS CHICHE	DOS DE COLIN AU FOUR	LASAGNE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	MANCHONS DE POULET*
SEMOULE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		PÂTES AU BEURRE*	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
EDAM *	COMPOTE POMME *	TOME	BISCUIT	CAMEMBERT
FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PETIT FILOU AUX FRUITS	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 02 du 06 au 10 Janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
BLÉ EN TABOULÉ *	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE PÂTES ET MAÏS	SALADE VERTE CROUTONS	CÉLERI REMOULADE
BOULETTE BŒUF SAUCE POIVRE	COLIN SAUCE HOLLANDAISE	POULET RÔTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF *	OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS BEURRE	BOULGOUR	POÊLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES BEURRE	COQUILLETES BEURRE*
GALETTE DES ROIS	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC VANILLE	RONDELÉ	FONDU LES FRIPONS
FRUIT	COMPOTE POMME BANANE*	FRUIT *	COMPOTE POMME	VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *