

G : Goûter

LUNDI 7 JANVIER	MARDI 8 JANVIER	MERC. 9 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VEND. 11 JANVIER
Betterave et fond d'artichaut en salade Escalope de porc Rôsti de pommes de terre Galette des rois frangipane Clémentine	Concombre aux dés de chèvre Rôti de bœuf Épinards béchamel Banane	Jeunes pousses d'endives aux noix vinaigrette miel Parmentier de canard Bonbel Yaourt nature sucré	Chou-rouge mimolette Sauté de dinde Haricots verts/haricots beurre Petit pot de crème au chocolat	Quenelles de poisson sauce crustacés Riz Chantailou Poire
G : lait fruits secs	G : yaourt-biscuits	G : salade de fruits, madeleine	G : galette des rois briochée, jus de fruits 100% pur jus	G : yaourt à boire biscuit
LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	MERC. 16 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	VEND. 18 JANVIER
Salade verte aux oignons frits Sauté de porc aux olives Pommes de terre en cubes Crème de yaourt	Salade de pâtes mayonnaise Nuggets de volaille Ratatouille Six de Savoie Ananas	Avocat Omelette au fromage Trio de choux Kidiboo Pomme	Bœuf bourguignon Purée Emmental Clémentines	Carottes râpées Pavé de saumon Blé – émincé de poireaux Chanteneige Petits suisses
G : muffin framboise	G : compote biscuit	G : lait chocolaté brioche	G : lait-céréales	G : fruits secs
LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	MERC. 23 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VEND. 25 JANVIER
Haut de cuisse de poulet Pâtes au jus Edam Kiwi	Concombre Boul'agneau Semoule aux dés de courgettes Flan nappé caramel	Crème de potiron Parmentier de poisson Feuilles de chêne Babybel Compote - biscuit	Endives, noix et dés de mimolette vinaigrette miel Escalope de porc au jus Duo de carottes et salsifis Yaourt velouté	Céleri rémoulade Rôti de bœuf Mousseline de pommes de terre Fromage blanc sucré Banane
G : pain-chocolat	G : pain-fromage	G : pain aux raisins	G : brioche-clémentine	G : pain confiture
LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	MERC. 30 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VEND. 1 ^{ER} FÉVRIER
Poisson au curry et lait de coco Riz poivrons Fromage fondu Clémentines	Tarte aux poireaux Saucisses Lentilles Leerdamer Poire	Salade mélangée aux croûtons Cuisse de poulet Pâtes aux légumes Tomme noire Crème dessert à la vanille	Saucisson beurre Poisson du marché Purée de potiron Yaourt aromatisé	Concombre au fromage blanc Tagine de veau Légumes à couscous Kiwi
G : yaourt banane	G : brownie à partager	G : fruits secs	G : pain- fruit frais	G : pain-gruyère
LUNDI 4 FÉVRIER	MARDI 5 FÉVRIER	MERC. 6 FÉVRIER	JEUDI 7 FÉVRIER	VEND. 8 FÉVRIER
Nuggets de poisson Riz au curry Six de savoie Banane	Salade de lentilles aux dés de gouda Sauté de veau marengo Gratin de chou-fleur à la béchamel Crêpes au sucre	Potage à la tomate Pintade aux pruneaux Tian de légumes Pont l'Évêque Orange	Salade verte à la mimolette Steak haché Frites Yaourt au chocolat	Céleri rémoulade Poisson frais au citron Blé au curcuma Fromage blanc aromatisé
G : lait- céréales	G : pain- fruit frais	G : yaourt-biscuit	G : milkshake maison (lait fruits mixés)	G : pain-chocolat
LUNDI 11 FÉVRIER	MARDI 12 FÉVRIER	MERC. 13 FÉVRIER	JEUDI 14 FÉVRIER	VEND. 15 FÉVRIER
Surimi à la mayonnaise Tagine d'agneau Légumes à couscous Cantal Pomme	Betterave à la mimolette Jambon braisé Riz, courgettes et carottes en dés Kiwi	Endives et pommes râpées Poulet à la moutarde douce Épinards à la crème Cantadou Viennois chocolat	Salade Coleslaw Lasagnes bolognaise Salade Yaourt à boire	Poisson sauce parisienne Purée de pommes de terre Brie Clémentine
G : lait-biscuit	G : pain-miel	G : compote-biscuit	G : cake aux fruits	G : pain-confiture

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**

LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES SERONT ETABLIS À UNE PERIODE ULTÉRIEURE, EN FONCTION DES STOCKS

LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERC. 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VEND. 8 MARS
Sardine Haut de cuisse de poulet Carottes vichy Bonbel Orange	Riz niçois Omelette au fromage Ratatouille Yaourt nature sucré	Potage de légumes Sauté de porc Polenta à la tomate Fromage fondu Kiwi	Concombre à la crème de kiri Saumon Epinards à la crème Semoule au lait	Carottes râpées Rôti de bœuf Gratin dauphinois Petits suisses
G : quatre quart à partager	G : fruit frais-beignet aux pommes	G : lait aromatisé-pain aux noix	G : fruits secs	G : pain-pâte à tartiner
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERC. 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VEND. 15 MARS
Œuf dur mayonnaise Dos de cabillaud à la bisque de homard Julienne de légumes Tomme noire Poire	Salade verte aux croûtons Escalope de poulet Rosti de légumes Yaourt aromatisé	Potage poule vermicelles Sauté de bœuf Choux de Bruxelles Fromage de chèvre Pomme	Rôti de porc aux pruneaux et abricots Pâtes au jus Camembert Banane	Betterave râpée Poulet basquaise Ratatouille/blé au beurre Crème de yaourt
G : lait-brioche	G : pain-nougat	G : jus de fruits 100% pur jus- galettes de riz soufflé	G : pain- au lait-barre chocolat	G : pain-fromage
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERC. 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VEND. 22 MARS
Asperges Rôti de porc aux olives Purée de pois cassés Petit Louis	Pâté de campagne cornichons Sauté de bœuf Blettes béchamel au gratin Emmental - Banane	Radis beurre Cordon bleu Lentilles Six de savoie Panier crème de yaourt	Tomate Blanquette de dinde Duo de courgettes Tomme noire	Macédoine mayonnaise Brandade de morue et saumon Salade Fromage frais sucré Kiwi
G : pain-yaourt aromatisé	G : pain-pâte de fruits	G : compote-madeleine	G : chocolatine	G : pain-confiture
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERC. 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VEND. 29 MARS
Avocat Chipolatas Lentilles Yaourt nature sucré	Salade de pommes de terre thon mayonnaise Haut de cuisse de poulet Poêlée vendéenne (haricots lingots-carottes-tomate-oignon) Bonbel – kiwi	Taboulé Omelette au fromage Chou-fleur sauté Chanteneige Pomme	Rôti de bœuf Purée de pommes de terre et carottes Brebis Ananas	Salade aux croûtons Saumon à la ciboulette Pâtes aux dés de courgette Babybel Petit encas fraise
G : fruits secs	G : jus de fruits 100% pur jus-pain d'épices	G : lait aromatisé-biscuit	G : pain-nougat	G : pain-fruit frais
LUNDI 1 ^{ER} AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERC. 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VEND. 5 AVRIL
Cœur d'artichaut en dés Steak Frites Samos Kiwi	Maïs en vinaigrette Haché de veau Epinards à la crème yaourt aromatisé	Rillettes Brandade de morue Salade Babybel Compote - biscuit	Concombre à la crème de cantadou Jambon braisé Haricots plats Crème dessert au chocolat	Tomate et cœur de palmier en salade Sauté de dinde Coquillettes Fromage blanc aux fruits Pomme
G : pain-yaourt nature sucré	G : pain-fruit frais	G : quatre quart à partager	G : pain-fromage	G : pain au lait – barre de chocolat
LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERC. 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VEND. 12 AVRIL
Maquereau au vin blanc Emincé de porc aux pommes Brocolis à la béchamel Cantafrais Banane	Rôti de bœuf Gratin dauphinois Leerdamer Ananas	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Poireaux braisés Edam Viennois chocolat	Champignons à la grecque Moules Frites Fromage frais aux fruits	Tomates féta Blanquette de veau Carottes vichy Comté
G : lait aromatisé-biscuit	G : pain-confiture	G : pain-compote	G : pain-fruit frais	G : chausson aux pommes

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**