



**MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020**  
**RESTAURANT SCOLAIRE**



LUNDI	-céleri rémoulade -sauté de veau aux olives -gnocchis -emmental -crème vanille	6	-couscous -kiri -compote	13	-sardine -pâtes bolognaise -gruyère râpé -fruit	20	-crêpe au fromage -saucisses* -sauté de courgettes ail et persil -petit Louis -fruit	27
goûter	compote, st Michel		fromage blanc, crème de marron		pain, fromage		crème dessert, biscuit	
MARDI	-soupe de légumes -bœuf bourguignon -duo de haricots -brie -galette des rois	7	-pâté * -sauté de dinde au curry -salsifis -gouda -fruit	14	-salade d'endives -paupiette de veau -gratin de riz/courgette -st Paulin -tarte aux pommes	21	-concombre sauce fraîcheur -boule de soja sauce tomate -pâtes -emmental -pêche au sirop	28
goûter	pain, miel		pain, nutella		yaourt, madeleine		pain, chocolat	
MERCREDI	-macédoine -cote de porc* -pâtes au beurre -samos -fruit	8	-concombre -steak haché -poêlée forestière -yaourt	15	-carottes râpées -poisson sauce mornay -ébly -st Moret -compote	22	-salade de maïs, céleri -cordon bleu -jardinière de légumes -crème dessert/biscuit	29
goûter	crème dessert, biscuit		madeleine, compote		marbré, lait		pain au lait, lait	
JEUDI	-pizza -cuisse de poulet -petits pois -mimolette -fruit	9	-velouté de courgettes, kiri -rôti de porc * -frites -chèvre -fruit	16	-crudité de saison -sauté de poulet à la moutarde -légumes de saisons -édam -fruit de saison	23	-radis croque sel -tajine d'agneau aux épices -pomme de terre vapeur -rondelé -fruit	30
goûter	pain, saucisson		biscuit chocolaté, lait		abricot au sirop, biscuit		pain, fromage	
VENDREDI	-betteraves -poisson meunière -purée -camembert -fruit	10	-salade verte -saumonette -ratatouille -babibel -Paris Brest	17	-velouté de poireau -saumon à l'oseille -carottes vichy -yaourt aux fruits	24	-paella -kiri -beignet au chocolat	31
goûter	pain au lait, chocolat		pain, confiture		pain, beurre, nesquik		gouter anti gaspi	

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique \* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste



**MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020**  
**CRECHE**



LUNDI		-céleri rémoulade -sauté de veau aux olives -gnocchis -emmental -fruit Fromage blanc	6	-couscous -kiri -compote	13	-sardine -pâtes bolognaise -gruyère râpé -fruit Fromage blanc	20	-cote de porc* -sauté de courgettes ail et persil -petit Louis -fruit yaourt	27		
MARDI		-soupe de légumes -bœuf bourguignon -duo de haricots -brie -galette des rois Petit suisse/fruit	7	-sauté de dinde au curry -salsifis -gouda -fruit Fromage blanc vanille	14	-salade d'endives -steak de veau -gratin de riz/courgette -st Paulin -fruit yaourt	21	-concombre sauce fraîcheur -steak haché sauce tomate -pâtes -emmental -pêche au sirop Pain/fromage à tatiner	28		
MERCREDI		-macédoine -cote de porc* -pâtes au beurre -samos -fruit Compote/lait	8	-concombre -steak haché -poêlée forestière -yaourt Pain/fromage à tatiner	15	-carottes râpées -poisson sauce mornay -ébly -st Moret -compote Petit suisse	22	-salade de mais,céleri -escalope de dinde -jardinière de légumes -petit suisse Pain/chocolat/lait	29		
JEUDI		-piémontaise -steak haché -haricots verts -yaourt Compote/lait	2	-pizza -cuisse de poulet -petits pois -mimolette -fruit Pain/chocolat/lait	9	-velouté de courgettes ,kiri -rôti de porc * -frites -chèvre -fruit yaourt	16	-crudité de saison -sauté de poulet à la moutarde -légumes de saisons -édam -fruit de saison Pain/chocolat/lait	23	-radis croque sel -tajine d'agneau aux épices -pomme de terre vapeur -rondelé -fruit Compote/lait	30
VENDREDI		-carottes râpées -gratin de riz/ poisson -édam -fruit Fromage blanc nature	3	-betteraves -poisson meunière -purée -camembert -fruit yaourt	10	-salade verte -saumonette -ratatouille -babibel -compote Petit suisse	17	-velouté de poireau -saumon à l'oseille -carottes vichy -yaourt aux fruits Compote/lait	24	-riz -poisson -kiri -compote Fromage blanc	31

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique \* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



**MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2020**  
**RESTAURANT SCOLAIRE**



LUNDI	-salade de tomates,basilic -sauté de veau à la crème -semoule -carré frais -cocktail de fruits	3	-velouté de potiron au st Moret -croq fromage -petits pois -vache qui rit -fruit	10		
gôûter	fromage blanc,biscuit		pain,beurre,nesquik			
MARDI	-œuf,mayonnaise -macaronis à la provençale -st Moret -fruit	4	-haricots verts en salade -tartiflette* -brie -fruit	11		
gôûter	pain,nutella		crème dessert,st Michel			
MERCREDI	-taboulé -steak haché -gratin de choux fleurs -mimolette -fruit	5	-poireaux vinaigrette -escalope de veau -poêlée de légumes -petit suisse	12		
gôûter	cake,lait		marbré,lait			
JEUDI	-carottes râpées -cuisse de poulet -frites -yaourt a boire	6	- crudité de saison -bœuf aux carottes -chèvre -tarte aux pommes	13		
gôûter	fruit,brioche		compote,petit beurre			
VENDREDI	-betteraves -pâtes au saumon -emmental -fruit	7	-macédoine -gratin de riz/poisson -camembert -fruit	14		
gôûter	pain,fromage		gôûter anti gaspi			

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique \* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.



Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



**MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2020**  
**CRECHE**



LUNDI	-salade de tomates,basilic -sauté de veau à la crème -semoule -carré frais -cocktail de fruits	3	-velouté de potiron au st Moret -escalope de volaille -petits pois -vache qui rit -fruit	10	-céleri rémoulade -sauté d'agneau à la crème -pâtes -emmental -fruit	17
goûter	Petit suisse		Yaourt aux fruits		Fromage blanc	
MARDI	-œuf,mayonnaise -macaronis à la provençale -st Moret -fruit	4	-haricots verts en salade -tartiflette* -brie -fruit	11	-carottes râpées -cote de porc * -haricots verts -édam -compote Petit suisse aux fruits	18
goûter	Pain/chocolat/lait		Pain/fromage à tartiner			
MERCREDI	-taboulé -steak haché -gratin de choux fleurs -mimolette -fruit	5	-poireaux vinaigrette -escalope de veau -poêlée de légumes -petit suisse	12	-concombre -sauté de bœuf -ratatouille -yaourt	19
goûter	yaourt		Compote/lait		Pain/chocolat/lait	
JEUDI	-carottes râpées -cuisse de poulet -légumes du jour -yaourt a boire	6	- crudité de saison -bœuf aux carottes -chèvre -fruit	13	-escalope à la crème et champignons -riz -gouda -fruit	20
goûter	Compote/lait		yaourt		yaourt	
VENDREDI	-betteraves -pâtes au saumon -emmental -fruit	7	-macédoine -gratin de riz/poisson -camembert -fruit	14	-poisson sauce citron -poêlée de pomme de terre -samos -fruit	21
goûter	Fromage blanc vanille		Pain/chocolat/lait		Compote/lait	

**produit frais et préparé sur place** - **produit surgelé et prépare sur place** - préparé sur place  viande française  aliment biologique \* menu avec du porc  
Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.  
Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



**MENUS DU MOIS DE MARS 2020**  
**RESTAURANT SCOLAIRE**



LUNDI	-macédoine 2 -cappelletti ricotta,épinard sauce basilic -emmental -fruit	-salade de tomates 9 -croq fromage -duo de haricots -camembert -crème dessert/biscuit	-concombre sauce fraîcheur 16 -rôti de porc * -petits pois -babibel -fruit	-salade de tomates 23 -paupiettes de veau -purée -st Moret -cocktail de fruits	-radis croque sel 30 -sauté d'agneau sauce norman -gnocchis -emmental compote
goûter	fromage blanc/confiture	cake,chocolat	yaourt a boire,biscuit	fruit,cake	pain,chocolat
MARDI	-soupe de lentilles corail 3 -sauté de bœuf -poêlée de légumes -brie -fruit	-couscous  10 -chèvre -fruit	-soupe de courgettes,kiri 17 -émincé de soja sauce tomate -ébly -mimolette -tarte au chocolat	-carottes râpées  24 -steak quinoa chili -gratin de chou ,pomme de terre -île flottante	-pâté de campagne* 31 -cuisse de poulet -gratin de brocolis -st Nectaie -fruit
goûter	pain,beurre,nesquik	pain,miel	pain,fromage	pain,beurre,nesquik	goûter anti gaspi
MERCREDI	-carottes râpées 4 -jambon* -purée -kiri -compote	-piémontaise 11 -escalope de volaille sauce moutarde -salsifis -pavé d'affinois -fruit	-céleri rémoulade 18 -gratin de riz/poisson -fromage blanc	-soupe de légumes 25 -cote de porc * -lentilles aux carottes -yaourt à boire	
goûter	marbré,lait	compote,biscuit	pain au lait,fruit	brioche,lait	
JEUDI	-asperges 5 -blanquette de veau -riz -gouda -fruit	-salade verte 12 -lasagnes -vache qui rit -compote	-crudité de saison  19 -sauté de bœuf au jus -légumes de saisons -chèvre - fruit de saison	-pizza 26 -sauté de dinde au curry -ratatouille -rondelé -fruit	
goûter	fruit au sirop,biscuit	pain,nutella	biscuit chocolaté,lait	pain,miel	
VENDREDI	-salade verte 6 -poisson meunière -courgettes sautées -mimolette -millefeuille	-salade d'endives 13 -fish and chips -coulommiers -fruit	-saucisson,beurre * 20 -macaroni à la Sicilienne -petit Louis -compote	-betteraves 27 -blanquette de fruit de mer -riz -st Paulin -fruit	
goûter	pain,saucisson	brioche,fruit	pain,confiture	petit beurre,compote	

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique \* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



**MENUS DU MOIS DE MARS 2020**  
**CRECHE**



LUNDI	-macédoine 2 -cappelletti ricotta, épinard sauce basilic -emmental -fruit	-salade de tomates 9 -cote de porc * -duo de haricots -camembert -fruit	-concombre sauce fraîcheur 16 -rôti de porc * -petits pois -babibel -fruit	-salade de tomates 23 -escalope de veau -purée -st Moret -cocktail de fruits	-radis croque sel 30 -sauté d'agneau sauce normand -gnocchis -emmental Compote
goûter	Pain/chocolat/lait	Fromage blanc	Petit suisse	yaourt	Petit suisse
MARDI	-soupe de lentilles corail 3 -sauté de bœuf -poêlée de légumes -brie -fruit	-couscous 10 -chèvre -fruit	-soupe de courgettes, kiri 17 -steak haché sauce tomate -ébly -mimolette -compote	-carottes râpées 24 -steak haché -gratin de choux , pomme de terre - compote	-cuisse de poulet 31 -gratin de brocolis -st Nectaire -fruit
Goûter	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Pain/chocolat/lait	Pain/fromage à tartiner	yaourt
MERCREDI	-carottes râpées 4 -jambon* -purée -kiri -compote Pain/fromage à tartiner	-piémontaise 11 -escalope de volaille sauce moutarde -salsifis -pavé d'affinois -fruit Petit suisse	-céleri rémoulade 18 -gratin de riz/poisson -fromage blanc	-soupe de légumes 25 -cote de porc * -lentilles aux carottes -yaourt à boire	
goûter			Compote/lait	Compote/lait	
JEUDI	-asperge 5 -blanquette de veau -riz -gouda -fruit	-salade verte 12 -lasagnes -vache qui rit -compote	-crudité de saison 19 -sauté de bœuf au jus -légumes de saisons -chèvre -fruit de saison	-pizza 26 -sauté de dinde au curry -ratatouille -rondelé -fruit	
goûter	Compote/lait	Pain/beurre/nesquick/lait	yaourt	Pain/chocolat/lait	
VENDREDI	-salade verte 6 -poisson meunière -courgettes sautées -mimolette -compote	-salade d'endives 13 -poisson meunière -coulommiers -fruit	-macaronis à la Sicilienne 20 -petit Louis -compote	-betteraves 27 -poisson à la crème -riz -st Paulin -fruit	
goûter	Petit suisse aux fruits	Compote/lait	Fromage blanc	Petit suisse	

-produit frais et préparé sur place -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place viande française aliment biologique \* menu avec du porc

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement.

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.