















LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDREDI
* Crêpe au jambon Crêpe au fromage	 Potage de légumes	 * Salade coléslaw Endives au maïs	 * Salade Anglaise (Laitue, cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)  Céleri au paprika	* Taboulé Salade de pommes de terre des Alpes (fromage blanc, mayonnaise)
Filet de limande Munière et citron (P/L>2, -15%MG)	 Steak haché et douceur de ketchup	Filet de lieu safrané	 Sauté de porc aux pruneaux (Sauté de dinde)	Omelette au fromage
Haricots verts persillés	Pommes suées (<15%MG)	Blé créole	Pâtes torsades Et fromage râpé	 Purée de pommes de terre et carottes maison
 * Fromage blanc aux fruits Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	* Petit Louis Fondu Président (>150 mg calcium)	*Edam Tomme noire (>150 mg calcium)	Crème Anglaise	 * Bri e Bûchette Mi chèvre (100- 150 mg calcium)
 * Orange Pomme	* Compote de pommes poires Compote de pommes fraises	* Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	 Couronnes des Rois Briochée	 * Clémentine Kiwi

 Race à viande

 Appelation
d'origine contrôlée

 Label Rouge

 Produits Locaux

 Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU 100% CIRCUITS COURTS JEUDI	VENREDI
Oeuf dur mayonnaise	Potage à la tomate et vermicelles	* Salade de betteraves Macédoine mayonnaise	 Laitue au thon	* Rillettes maison à la sardine Rosette et cornichon
Cordon bleu (-70%MPA)	Pavé de colin mariné citron (P/L<2, +70%MPA)	 Jambon blanc (Jambon de dinde)	 Boeuf braisé et ketchup	Blanquette de lieu
Petits pois Saveur du Soleil (oignons, basilic)	 Chou fleur béchamel	Pâtes coquillettes Et fromage râpé	 Gratin de Crécy (pommes de terre et carottes)	Boulgour safrané
* Croc' lait Fraidou (>150 mg calcium)	* Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	* Gouda Tomme grise (>150 mg calcium)	 Camembert BLO (100-150 mg calcium)	 * Emmental Tomme blanche (>150 mg calcium)
 * Poire Orange	* Pompon cacao Gaufre créole	 Jus de fruits et Sablé des Flandres	Melleux maison ananas aux épices	* Compote de pommes Compote de pommes pêches



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison


Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternel
Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr


Semaine du 21 au 25 Janvier 2019
Menus Scolaires et Centres de Loisirs
traditionnels





MENU JUMELAGE ALLEMAGNE

LUNDI	MENU ALTERNATIF MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
* Salade de haricots verts au maïs Betteraves vinaigrette au caramel	* Carottes râpées vinaigrette du Terroir Salade Fantaisie (Salade frisée, chou chinois)	Potage de légumes	Potage au potiron	Salade de chou rouge à la OMO (pommes et mayonnaise)
 	Boulette de soja méditerranée	Escalope de dinde dijonnaise (moutarde)	Dés de colin pané et citron (+70%MPA, -15%MG)	"EI SBEI N" Carré de porc fumé au jus (Rôti de dinde)
Riz créole	Lentilles BIO à la Paysanne	Semoule	Epinards béchamel aux croûtons	Purée de pommes de terre et pois cassés maison
* Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 * Cantal Mimolette (>150 mg calcium)	* Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>150 mg calcium)	* Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Munster (100- 150 mg calcium)
 * Clémentine Kiwi	* Crème dessert chocolat locale Crème dessert beurre salé locale	* Banane Orange	* Compote de pommes pêches Compote de poires	"LE STOLLEN" Cake maison aux raisins secs et orange
	Apport protidique : 24 gr de protides			

 Race à viande

 Appelation d'origine contrôlée

 Label Rouge















 Produits Locaux

 Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>* Céleri rémoulade Salade des Antilles (Laitue, croûtons vinaigrette à l'ananas et pamplemousse)</p> 	<p>* Friand au fromage Mini roulé au fromage</p>	 <p>* Laitue aux olives Radis fromage blanc ciboulette</p>	<p>* Macédoine mayonnaise Salade de betteraves</p>	<p>Potage de légumes alphabétiques</p>
<p>Macaronis à la carbonara (Macaronis aux dés de dinde) (-70%MPA) Et fromage râpé</p>	 <p>Joue de bœuf au pain d'épices</p> 	 <p>Saucisse de Toulouse (Chipolatas de volaille) (P/L<1)</p>	 <p>Poulet rôti BIO</p>	<p>Paupiette de veau au jus (P/L>1, +70%MPA)</p>
 <p>Carottes persillées</p>	<p>Flageolets à l'ail</p>	 <p>Gratin de pommes de terre Montbéliard</p>	<p>Haricots Plats Provençaux (tomates, oignons, olives)</p>	
<p>* Cotentin nature Fol Epi petit roulé (>150 mg calcium)</p>	 <p>* Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)</p>	<p>* Saint Paulin Tomme blanche (>150 mg calcium)</p>	 <p>* Edam Saint Nectaire (>150 mg calcium)</p>	<p>Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)</p>
<p>* Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop</p>	 <p>* Banane Kiwi</p>	<p>* Crème dessert chocolat Crème dessert à la vanille</p>	 <p>* Pomme Orange</p>	 <p>Crêpe au sucre Et Au chocolat</p>



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge












Produits Locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



LUNDI	MENU ALTERNATIF MARDI	MERCREDI	NOUVEL AN CHINOIS JEUDI	VENREDI
 *Salade coleslaw Céleri au paprika 	* Pot age Vi chyssoi se (à base de petits pois)	 Pot age au pot iron	 Salade Chi noi se (carottes, chou blanc, soja, coriandre et graine de sésame)	Pizza au fromage
Filet de colin Armoriciaine (tomates, ail, oignons et crème fraîche)	Nuggets de blé au fromage blanc au curry	Escalope de veau hachée Bercy (échalote, persil, ail)	 Sauté de porc au caramel (Sauté de dinde)	 Boeuf braisé Forestière (champignons, crème, herbes de Provence)
Polenta maison	 Gratin de chou fleur	Pommes noisettes (-15%MG)	Riz Basmati aux petits légumes	Haricots beurre Saveur du Jardin (tomates, ciboulette)
* Frai dou Fromy (>150 mg calcium)	 * Emmental Gouda (>150 mg calcium)	* M mol et te Tomme grise (>150 mg calcium)	 * Yaourt B I O à la vanille (>100 mg calcium)	* Coul omme rs Carré de l'Est (100- 150 mg calcium)
* Compote de pommes Compote de pommes ananas	 * Clémentine Pomme <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">Apport protidique : 23 gr de protéides</div>	* Poir es au si rop Pêches au sirop	Roulé maison chocolat et noix de coco	 * Ki wi Banane



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge











Produits Locaux





Recette maison


Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Salade de haricots verts vinaigrette du Terroir Salade de betteraves	* Salami et cornichon Rillettes maison aux deux poissons	 * Salade verte au thon et croûtons Salade coleslaw 	 * Céleri rémoulade Endives au maïs	 Potage de légumes
Navarin d'agneau Printanier	Pavé de colin fromager (P/L<2,+70%MPA)	Rôti de dinde au jus	Pâtes penne à la Bourgogne et fromage râpé (P/L>2,+70%MPA)	Filet de hoki pané et citron (P/L>2,+70%MPA)
Semoule	 Carottes Saveur Antillaise (épices colombo)	Petits pois à la Paysanne (champignons, échalote)		Epinards béchamel et pommes de terre
* Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	* Petit moulé ail et fines herbes Croc'lait (>150 mg calcium)	* Tomme noire Edam (>150 mg calcium)	* Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 * Brie Bûchette Mi chèvre (100- 150 mg calcium)
 * Orange Pomme	* Semoule au lait maison à la noix de coco Riz au lait maison	* Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 * Clémentine Kiwi	* Compote de pommes banane Compote de pommes fraises

 Race à viande

 Appelation d'origine contrôlée

 Label Rouge

 Produits Locaux







 Recette Maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



MENU ALTERNATIF

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU ALTERNATIF VENDREDI
 Pot age Crécy (à base de carottes)	 *Laitue aux olives Radis sauce cocktail	*Rosette et beurre Œuf dur mayonnaise	*Salade de coquillettes Salade de riz à la niçoise (thon, tomates)	 *Céleri au paprika Salade fantaisie vinaigrette du Brésil (Salade frisée et chou chinois)
Escalope de dinde Viennoise (P/L>2,+70%MPA,-15%MG)	Tartiflette aux lardons (Tartiflette aux dés de dinde)	Dés de saumon Diépnoise (Fruits de mer, crème fraîche)	 Boeuf braisé aux oignons 	Couscous végétarien
Hariots verts Saveur du Soleil (ail, basilic, oignons)		Blé safrané	Beignets de chou fleur (-15%MG)	(Semoule et légumes du couscous)
*Petit Louis Fondu Président (>150 mg calcium)	*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	 *Cantal Saint Paulin (>150 mg calcium)	 *Yaourt BIOnature et sucre (>100 mg calcium)	*Mmollette Tomme blanche (>150 mg calcium)
*Tarte grillée aux pommes Tarte au flan	 *Kiwi Orange	*Pêches au sirop Ananas au sirop	 *Banane Pomme	*Entremet maison au caramel Entremet maison au citron

Apport protidique : 23 gr de protides



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits Locaux





Recette maison


Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Parmentier (à base de poireaux)	* Taboulé Salade de blé à la Parisienne (maïs, échalote)	 * Céleri rémoulade Endives vinaigrette huile d'olive	 Salade composée (Laitue, mimolette et maïs) Salade coleslaw 	* Macédoine mayonnaise Salade de betteraves aux olives
 Bourguignon de boeuf 	Paupiette de veau au jus	Omelette maison aux fines herbes	Aiguillettes de colin Munière et fromage blanc échalote (P/L>2,+70%MPA,-15%MG)	 Sauté de porc Dijonnaise (moutarde) (Sauté de dinde)
Pâtes tortis et fromage râpé	Flan de julienne de légumes	Purée de pommes de terre et potiron maison	Haricots beurre Provençal (tomates, oignons, olives)	Flageolets à l'ail
* Frai dou Cotentin nature (>150 mg calcium)	* Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 * Emmental Tomme noire (>150 mg calcium)	* Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	* Edam Tomme grise (>150 mg calcium)
* Compote de pommes poires Compote de pêches	* Orange Banane	* Flan à la vanille Flan chocolat	* Cake nutella maison Moelleux maison au citron	 * Kiwi Poire 

 Race à viande

 Appelation d'origine contrôlée

 Label Rouge

 Produits Locaux

 Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternels
Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr