

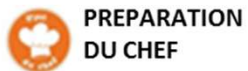
Menus de la Semaine du 6 au 10 Janvier 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VÉGÉTARIEN			*** Epiphanie ***	
Salade iceberg et vinaigrette (à la moutarde)	Salade de betterave et maïs sauce vinaigrette (à la moutarde)	Chou-rouge et vinaigrette framboise	Salade coleslaw	Pâté de campagne* et cornichon <i>SP: Galantine de volaille</i>
***	***	***	***	***
Raviolis au fromage	Marmite de poisson à l'armoricaine	Cuisse de poulet rôti LR aux herbes <i>Maternelles: pilon de poulet</i>	Saucisse de Toulouse * <i>SP: Saucisse de volaille</i>	Bœuf mode charolais
***	***	***	***	***
	Boulgour	Frites BIO	Chou fleur bio en gratin	Lentilles et carottes
***	***	***	***	***
Petit Cotentin	Saint-Paulin	Cantal AOP	Coulommiers	Fromage blanc et sucre équitable
***	***	***	 Galette des Rois	***
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote qui croque (pommes, bananes et riz soufflé au chocolat)		Fruit de saison bio

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



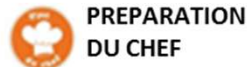
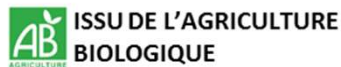
Menus de la Semaine du 13 au 17 Janvier 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MISSION ANTIGASPI	MENU VÉGÉTARIEN		
Salade d'endives et dés d'emmental sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Carottes râpées au persil sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Terrine de légumes au fromage blanc ***	Taboulé sarrasin, orge, millet et raisins secs ***	Céleri rémoulade BIO
Filet de hoki sauce créole ***	Rôti de dinde LR au citron vert ***	Boulettes de soja sauce tomate ***	Rôti de boeuf charolais sauce bordelaise ***	Saucisse de Strasbourg* <i>SP: Saucisse de volaille</i> ***
Riz créole ***	Légumes couscous et semoule ***	Penne rigate ***	Purée aux épinards ***	Haricots coco sauce tomate ***
Brie ***	Yaourt nature de la ferme de Coubertin et sucre La Ferme de Coubertin UNE EXPLOITATION FAMILIALE AGRICOLE	Yaourt aromatisé ***	Saint Nectaire AOC	Fraidou ***
Compote de pommes bio	Cake maison noix de coco et pépites de chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



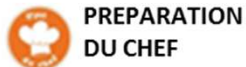
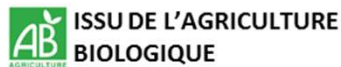
Menus de la Semaine du 20 au 24 Janvier 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VÉGÉTARIEN			
Salade de pommes de terre sauce ravigote ***	Salade de chou-rouge sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Carottes râpées et vinaigrette au citron vert ***	Salade verte sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Betteraves à la vinaigrette (à la moutarde) ***
Beignets de calamar ***	Macaroni, potiron mozzarella	Marmite de poisson sauce persane	Jambon de porc* LR SP: Jambon de dinde	Sauté de bœuf façon stroganoff
Purée de légumes variés ***	Emmental ***	Riz bio aux petits légumes	Duo de choux et pommes de terre en gratin BIO	Pommes de terre à l'anglaise ***
Montcadi ***	Compote pomme cassis	Tomme grise ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt nature ***
Fruit de saison bio		Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes de chocolat)	Moelleux pomme cannelle et figue	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



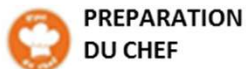
Menus de la Semaine du 27 au 31 Janvier 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Odysée du goût: MEXIQUE	 MENU VÉGÉTARIEN
Œuf dur mayonnaise ***	Rillettes de porc SP: Galantine de volaille ***	Salade de haricots-verts persillés sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Salade batavia sauce vinaigrette, guacamole, maïs et tortillas ***	Tartine du chef au chèvre et basilic ***
Rôti de dinde LR au jus ***	Filet de hoki sauce aux agrumes	Cordon bleu	Tacos bœuf et légumes au fromage râpé	Fondant de carotte potiron et brebis
Torti au curcuma et légumes racines ***	Carottes braisées et pommes de terre BIO ***	Purée de courge butternut ***	Maternelles: Chili con carne et riz ***	Salade verte sauce vinaigrette ***
Tomme blanche ***	Fromage blanc et sucre équitable	Petit Cotentin ***		Yaourt aromatisé de la ferme de Coubertin La Ferme de Coubertin UNE EXPLOITATION FAMILIALE AGRICOLE
Fruit de saison	Smoothie abricot pomme banane et son biscuit	Fruit de saison BIO	Brownie mexicain	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



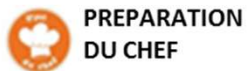
Menus de la Semaine du 3 au 7 Février 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VÉGÉTARIEN		*** Chandeleur ***	
Betteraves à la vinaigrette (à la moutarde) ***	Carottes râpées au citron ***	Coleslaw rouge ***	Salade verte bio sauce vinaigrette (à la moutarde) ***	Rillette de sardine à l'espagnole ***
Moelleux de poulet sauce aigre douce	Œuf dur sauce mornay ***	Pavé de merlu sauce armoricaine	Rôti de porc* sauce charcutière <i>SP: Rôti de dinde sauce charcutière</i> ***	Sauté de bœuf façon pasticada (brunoise de légumes et pruneaux) ***
Farfalles ***	Épinards et pommes de terre à la crème ***	Riz bio créole ***	Gratin de chou fleur ***	Frites BIO ***
Gouda ***	Cantafras ***	Montcadi ***	Brie ***	Petit filou aux fruits ***
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Ananas au sirop	Crêpe à la confiture	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Février 2020

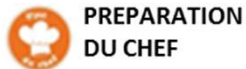


Découvrir pour mieux grandir

*** VACANCES ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		MENU VÉGÉTARIEN	La Montagne	
Taboulé ***	Pomelos et sucre ***	Potage de navets ***	Salade verte bio et vinaigrette crémeuse ***	Endives et croûtons sauce vinaigrette (à la moutarde) ***
Cordon bleu ***	Parmentier de poisson au butternut BIO	Pizza margarita et fromage râpé	Crozitartiflette de dinde, sauce au bleu	Sauté de bœuf façon bourguignon
Purée de légumes variés ***	Vache picon ***	Salade verte ***	Tomme blanche ***	Carottes et pommes de terre bio
Yaourt sucré de la ferme de Coubertin	Donut's	Fromage blanc et sucre équitable	Dessert façon Mont-Blanc	Emmental ***
Fruit de saison		Fruit de saison		Riz au lait du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Menus de la Semaine du 17 au 21 Février 2020

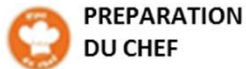


Découvrir pour mieux grandir

*** VACANCES ***

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade verte bio et oignons frits sauce vinaigrette (à la moutarde) ***</p> <p>Rôti de bœuf jus au thym *** </p> <p>Boulgour ***</p> <p>Vache Picon ***</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de coquillettes au curry ***</p> <p>Croustillant de poisson et citron *** </p> <p>Chou fleur et pommes de terre en gratin ***</p> <p>Petit filou aux fruits ***</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées sauce vinaigrette (à la moutarde) ***</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne  ***</p> <p>Purée de potimaron ***</p> <p>Saint nectaire AOP  ***</p> <p>Le blanc caracrousti (Fromage blanc au muesli et caramel)  ***</p>	<p>Saucisson sec et cornichon <i>SP: Galantine de volaille</i> ***</p> <p>Filet de hoki sauce citron *** </p> <p>Tortis et légumes racines ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p> LES NOUVELLES RECETTES Cake aux pralines roses</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN </p> <p> Salade de chou blanc bio et raisins secs sauce vinaigrette (à la moutarde) ***</p> <p>Omelette à la sauce tomate *** </p> <p>Riz créole ***</p> <p>Carré de l'est ***</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Février 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VÉGÉTARIEN				
Œuf dur mayonnaise ***	Pomelos et sucre ***	Carottes râpées à la vinaigrette (à la moutarde) ***	Cake amarante épinards et cheddar ***	Salade verte bio mimosa sauce vinaigrette (à la moutarde) ***
Nuggets de blé ***	Cotriade de poisson à la bretonne ***	Cuisse de poulet aux épices <i>Maternelles: pilon de poulet</i> ***	Couscous boulettes de moutons ***	Sauté de bœuf en carbonade ***
Duo de choux et pommes de terre en gratin ***	Légumes de la cotriade bretonne ***	Riz créole ***	Semoule BIO ***	Purée de pommes de terre et fromage râpé ***
Edam ***	Yaourt nature de Ferme de Coubertin et sucre ***	Tomme blanche ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Petit moulé ail et fine herbes ***
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Cake citron pavot du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

