

MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 9 du : Lundi 26 février au dimanche 04 mars 2018

	lundi 26 février 2018	mardi 27 février 2018	mercredi 28 février 2018	jeudi 1 mars 2018	vendredi 2 mars 2018
Entrée 1	Betteraves vinaigrette (local)	Carottes BIO râpées à l'orange	Poireaux vinaigrette (local)	Taboulé de chou fleur cru (local)	Accras
Entrée 2	Salade de haricots verts BIO	Chou blanc BIO aux raisins		Émincé de radis vinaigrette	Salade verte BIO au crabe
Plat principal	Bœuf mode (local)	Sauté de porc aux oignons (local)	Émincé de dinde à la tomate (local)	Poisson au pesto	Rougail saucisse (local)
Plat remplacement	Poisson à l'aneth	Filet de poisson au cumin	Omelette (local)		Rougail poisson
Accompagnement	Coquillettes BIO	Gratin de poireaux	Petits pois au jus	Purée de pommes de terre (local)	Riz équitable bio et haricots rouges
Produit laitier 1	Fromage blanc BIO	Brie BIO	Bûche du pilat (local)	St nectaire BIO	Yaourt nature BIO
produit laitier 2	Yaourt aromatisé (local)	Edam BIO		Fourme d'Ambert (local)	Yaourt aux fruits (local)
Dessert	Kiwi BIO	Cake chocolat équitable	Pomme (local)	Banane BIO	Ananas vanille
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain









LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 10 : du Lundi 05 mars au 11 mars 2018

	lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	mercredi 7 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018	LEGENDE
Entrée 1	Potage de légumes (local)	Salade verte BIO	Tarte à l'oignon	Endives vinaigrette (local)	Salade de pommes de terre au thon (local)	 Cases bleues = Menu équilibré recommandé
Entrée 2	Terrine de légumes	Émincé de chou rouge BIO		Salades mêlées aux croutons	Quinoa en salade BIO équitable	 Porc Français
Plat principal	Bolognaise bœuf (local)	Poulet tex mex (local)	Rôti de porc (local)	Colin meunière	Quenelles à la tomate (local)	 Bœuf Français
Plat remplacement	Bolognaise thon	Omelette aux herbes (local)	Poisson au citron			 Volaille Française
Accompagnement	Penne	Épinards béchamel BIO	Chou fleur persillé	Gratin de pommes de terre (local)	Carottes braisées BIO	 Poisson frais
Produit laitier 1	Yaourt nature BIO	Comté (local)	Camembert BIO	Bleu du Vercors (local)	Fromage blanc BIO	 Produit local
produit laitier 2	Yaourt aux fruits (local)	Emmental		Tomme Savoie (local)	Yaourt vanille BIO	 Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
Dessert	Clémentines BIO	Gâteau au yaourt équitable	Poire (local)	Pomme au four (local)	Kiwi BIO	 Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 11 du : Lundi 12 mars au 18 mars 2018

	lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
Entrée 1	Céleri à la moutarde à l'ancienne (local)	Taboulé (semoule bio)	Chou blanc BIO aux raisins	Salade Verte BIO aux noix	Betteraves vinaigrette (local)
Entrée 2	Carottes râpées BIO	Salade de riz équitable		Pamplemousse	Macédoine vinaigrette
Plat principal	Escalope de volaille au jus (local)	Sauté de bœuf à la tomate (local)	Boulette d'agneau rôtie au thym	Sauté de porc sauce charcutière (local)	Filet de lieu a l'échalote
Plat remplacement	Brandade de poisson	Omelette nature (local)	Poisson meunière	Matelote de poisson	
Accompagnement	Gratin de pommes de terre (local)	Blettes à la tomate (local)	Lentilles (local)	Haricots verts BIO	Riz BIO et équitable
Produit laitier 1	Fromage blanc BIO	St Nectaire (local)	Yaourt vanille BIO	Yaourt aromatisé BIO	St Paulin BIO
produit laitier 2	Yaourt nature BIO	Fourme d'Ambert (local)		Suisse	Cantal (local)
Dessert	Compote (local)	Pomme (local)	Crème dessert BIO	Marbré au chocolat équitable	Poire (local)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain








LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 12 du : Lundi 19 mars au 25 mars 2018

	lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018	LEGENDE
Entrée 1	Coleslaw BIO	Lentilles BIO vinaigrette	Cake au fromage	Salade verte BIO	Émincé de radis vinaigrette	 Cases bleues = Menu équilibré recommandé
Entrée 2	Potage de légumes BIO	Salade de riz BIO et équitable		Cèleri au yaourt (local)	Chou rouge BIO aux pommes	 Porc Français
Plat principal	Veau marengo (local)	Filet de merlu à la provençale	Chipolatas (local)	Hachis Parmentier (local)	Sauté de dinde aux olives (local)	 Boeuf Français
Plat remplacement	Filet de colin au citron		Œufs durs sauce Mornay (local)	Hachis Parmentier de poisson	Omelette (local)	 Volaille Française
Accompagnement	Macaronis BIO	Haricots plats persillés	Carottes BIO façon Vichy	-	Brocolis BIO au gratin	 Poisson frais
Produit laitier 1	Yaourt aromatisé (local)	Emmental (local)	Edam BIO	Fromage ail et fines herbes (local)	Yaourt nature (local)	 Produit local
produit laitier 2	Fromage blanc (local)	Bûche du Pilat (local)		Brie BIO	Suisse	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
Dessert	Crème caramel (local)	Clémentines BIO	Banane	Compote de pommes (local)	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat	 Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 13 du : Lundi 26 mars au 01 avril 2018

	lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Entrée 1	Salade de pommes de terre (local)	Chou fleur vinaigrette	Carottes Bio râpées	Râpé de chou rouge BIO a la vinaigrette	Cake aux légumes
Entrée 2	Salade de boulgour BIO	Betteraves à l'échalote (local)		Cèleri au fromage blanc (local)	Pizza au fromage
Plat principal	Filet de lieu noir sauce à l'oseille	Rôti de porc au jus (local)	Dos de colin au citron	Bœuf grand veneur (local)	Emincé de dinde façon chasseur (local)
Plat remplacement		Œufs brouillés à l'espagnole (local)		Quenelle de brochet (local)	Mousse de poisson
Accompagnement	Haricots verts BIO sautés	Pommes fondantes (local)	Blé BIO aux petits légumes	Farfalles BIO	Épinards BIO béchamel
Produit laitier 1	Yaourt nature BIO	Morbier (local)	Cantal jeune	Reblochon (local)	Yaourt aromatisé BIO
produit laitier 2	Fromage blanc (local)	Cantal (local)		Camembert BIO	Yaourt vanille BIO
Dessert	Pomme (local)	Kiwi (local)	Compote poire (local)	Crème dessert	Ananas
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ECOLES PRIMAIRES

Semaine 14 du : Lundi 02 avril au 08 avril 2018

	lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
Entrée 1		Lentilles vinaigrette (local)	Salade verte BIO	Moyen orient : Taboulé libanais	Carottes BIO cuites au cumin
Entrée 2		Quinoa BIO en salade		Maghreb : Salade de pois chiche cumin et coriandre	Haricots verts BIO vinaigrette
Plat principal	Féried	Carbonnade de bœuf Flamande (local)	Tajine de volaille au citron (local)	Mer des Caraïbes : Colombo de porc (local)	Cabillaud sauce safranée
Plat remplacement	Pâques	Flan aux légumes	Tajine de poisson	Colombo de poisson	
Accompagnement		Haricots beurre	Semoule BIO	Purée de patates douces (local)	Brocolis BIO au gratin
Produit laitier 1		Yaourt nature BIO	Emmental	Yaourt aromatisé (local)	Gouda BIO
produit laitier 2		Fromage blanc (local)		Yaourt nature (local)	St Paulin BIO
Dessert		Orange	Poire au chocolat (local)	Océanie : Smoothie vert de Nouvelle Zélande (local)	Gâteau au chocolat équitable
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS VACANCES SCOLAIRES Pâques

Semaine 15 du : Lundi 09 avril au 15 avril 2018

	lundi 9 avril 2018	mardi 10 avril 2018	mercredi 11 avril 2018	jeudi 12 avril 2018	vendredi 13 avril 2018
Entrée 1	Macédoine vinaigrette	Endives vinaigrette (local)	Salade de pommes de terre (local)	Salade de haricots rouges	Carottes râpées BIO à l'orange
Entrée 2					
Plat principal	Jambon sauce madère (local)	Gratin de poisson	Omelette (local)	Sauté de bœuf aux oignons (local)	Poulet rôti aux herbes (local)
Plat remplacement	Œuf brouillé à la tomate (local)			Colin a la ciboulette	Filet de lieu au citron
Accompagnement	Riz BIO et équitable pilaf	Carottes braisées BIO	Navets glacés au miel (local)	Salsifis gratinés	Farfalles
Produit laitier 1	Fromage blanc BIO	Edam BIO	Bleu du Vercors (local)	Yaourt aromatisé (local)	Carré frais BIO
produit laitier 2					
Dessert	Pomme BIO	Pain perdu (local)	Poire (local)	Banane BIO	Crème dessert BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS VACANCES SCOLAIRES Pâques

Semaine 16 du : Lundi 16 avril au dimanche 22 avril 2018

	lundi 16 avril 2018	mardi 17 avril 2018	mercredi 18 avril 2018	jeudi 19 avril 2018	vendredi 20 avril 2018
Entrée 1	Salade de haricots verts BIO	Bâtonnets de carottes BIO au fromage blanc	Salade de lentilles (local)	Endives vinaigrette (local)	Potage Carottes BIO
Entrée 2		Carottes cuites au cumin			
Plat principal	Sauté de volaille aux champignons (local)	Braisé de bœuf provençal (local)	Poulet à la crème (local)	Sauté de porc aux olives (local)	Cabillaud à la crème de ciboulette
Plat remplacement	Colin sauce champignons	Omelette aux fines herbes (local)	Lieu meunière	Flan aux olives (local)	
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz BIO et équitable	Gratin de blettes (local)	Fondue de poireaux au curry	Coquillettes BIO
Produit laitier 1	Yaourt nature BIO	Tomme BIO	Cantal (local)	St Nectaire (local)	Fromage blanc vanille BIO
produit laitier 2					
Dessert	Poire (local)	Pomme au four BIO	Ananas	Gâteau chocolat équitable	Kiwi (local)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



CENTRE DE LOISIRS - MENUS MERCREDIS

	mercredi 28 février 2018	mercredi 7 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	mercredi 21 mars 2018
Hors d'œuvre	Poireaux vinaigrette (local)	Tarte à l'oignon	Chou blanc BIO aux raisins	Cake au fromage
Plat Principal	Émincé de dinde à la tomate (local)	Rôti de porc (local)	Boulette d'agneau rôtie au thym	Chipolatas (local)
Accompagnement	Petits pois au jus	Chou fleur persillé	Lentilles (local)	Carottes BIO façon Vichy
Produit laitier	Bûche du pilat (local)	Camembert BIO	Yaourt vanille BIO	Edam BIO
Dessert	Pomme (local)	Poire (local)	Crème dessert BIO	Banane
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	mercredi 28 mars 2018	mercredi 4 avril 2018		
Hors d'œuvre	Carottes Bio râpées	Salade verte BIO	Vacances	Vacances
Plat Principal	Dos de colin au citron	Tajine de volaille au citron (local)		
Accompagnement	Blé BIO aux petits légumes	Semoule BIO		
Produit laitier	Cantal jeune	Emmental		
Dessert	Compote poire (local)	Poire au chocolat (local)		
Pain	Pain	Pain		



LEGENDE				
	Volaille Française		Produit local	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Bœuf Français		Poisson frais	
	Porc Français			Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable