

MENUS ÉCOLES

Semaine 51 du : Lundi 18 au dimanche 24 décembre 2017

	lundi 18 décembre 2017	mardi 19 décembre 2017	jeudi 21 décembre 2017	vendredi 22 décembre 2017
Hors d'œuvre	Salade verte BIO vinaigrette	Salade de lentilles BIO	Macédoine vinaigrette	repas Noël
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Endives aux noix</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Haricots verts BIO vinaigrette</i>	
Plat principal	Sauté de porc au curry	Dariole de poisson	Pâtes à la bolognaise	repas Noël
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Poisson pané / Citron</i>		<i>Carbonara au thon</i>	
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts BIO à l'ail	Macaronis	Repas Noël
Produit laitier	Fromage blanc BIO	Bleu d'auvergne	Emmental	Repas Noël
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt fermier aromatisé</i>	<i>Gouda</i>	<i>Brie</i>	
Dessert	Ananas au sirop	Salade de fruits frais	Kiwi bio	Repas Noël
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 NOEL

Semaine 52 du : Lundi 25 décembre au dimanche 31 décembre 2017

	lundi 25 décembre 2017	mardi 26 décembre 2017	mercredi 27 décembre 2017	jeudi 28 décembre 2017	vendredi 29 décembre 2017
Hors d'œuvre					
<i>2eme Hors d'œuvre</i>					
Plat principal	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé
<i>Plat de remplacement</i>					
Accompagnement					
Produit laitier					
<i>2ème produit laitier</i>					
Dessert					
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 NOEL

Semaine 1 du : Lundi 01 au dimanche 07 janvier 2018

	lundi 1 janvier 2018	mardi 2 janvier 2018	mercredi 3 janvier 2018	jeudi 4 janvier 2018	vendredi 5 janvier 2018
Hors d'œuvre		Salade de haricots verts (haricots verts BIO)	Râpé de chou rouge au cassis (chou rouge BIO)	Salade verte BIO aux dés d'emmental	Salade de lentilles vinaigrette
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal		Sauté de dinde à l'estragon	Gratin de poisson	Bœuf aux olives	Longe de porc sauce charcutière
Plat de remplacement		Quenelle nature à la tomate		Filet de colin aux olives	Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Fermé	Riz Créole	Carottes BIO braisées	Pommes sautées	Poireaux BIO à la béchamel
Produit laitier		Tomme de Savoie	St Nectaire	spécialité fromagère "CHANTENEIGE"	Yaourt aux fruits fermier
2ème produit laitier					
Dessert		Clémentines	Donut	Compote	Banane
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 ÉCOLES

Semaine 2 du : Lundi 08 au dimanche 14 janvier 2017

	lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	dimanche 1 janvier 1900	lundi 2 janvier 1900
Hors d'œuvre	Betteraves à la moutarde ancienne	Tarte au fromage			Carottes râpées (carottes BIO)	Salades mélangées BIO aux croutons
<i>2ème Hors d'œuvre</i>	<i>Champignons à la grecque</i>	<i>Tarte à l'oignon</i>			<i>Duo de choux (choux rouge et blanc BIO)</i>	<i>Pamplemousse mais surimi</i>
Plat principal	Blanquette de veau	Emincé de dinde au paprika			Saucisse de Toulouse	Poisson frais aux baies
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Blanquette de poissons</i>	<i>Cabillaud au paprika</i>			<i>Filet de merlu meunière</i>	
Accompagnement	Coquillettes	Haricots verts BIO			Lentilles	Gratin de blettes
Produit laitier	Yaourt vanille BIO	Mimolette			Buche du Pilat	Yaourt nature BIO
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt aromatisé fermier</i>	<i>Brie</i>			<i>Edam</i>	<i>Fromage blanc</i>
Dessert	Clémentines	Kiwi BIO			Salade de fruits	 Galette des Rois
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 ÉCOLES

Semaine 3 du : Lundi 15 au dimanche 21 janvier 2018

MENU BELGE

	lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	mercredi 17 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
Hors d'œuvre	Velouté de chicon à la mimolette	Salade verte aux croustons (salade BIO)		Coleslaw (carottes et chou blanc BIO)	Salade de riz
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Tartine au fromage blanc</i>	<i>Chou rouge au maïs</i>		<i>Fenouil en salade</i>	<i>Clafoutis aux légumes</i>
Plat principal	Carbonnade flamande	Poulet forestier		Cabillaud à la dieppoise	Escalope de volaille à la tomate
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Waterzooï de poisson</i>	<i>Brouillade d'œufs forestière</i>			<i>Colin à la tomate</i>
Accompagnement	Choux de bruxelles	Pennes		Gratin de pommes de terre	Épinards BIO à la crème
Produit laitier	Yaourt brassé BIO	Tome Blanche		Emmental	Yaourt nature BIO
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt aux fruits fermier</i>	<i>Comté</i>		<i>Camembert</i>	<i>Yaourt aromatisé fermier</i>
Dessert	Gauffre de Liege au sucre	Compote		Crème chocolat BIO	Pomme BIO
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 ÉCOLES

Semaine 4 du : Lundi 22 au dimanche 28 janvier 2018

	lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018		dimanche 1 janvier 1900	lundi 2 janvier 1900
Hors d'œuvre	Feuilleté au fromage	Carottes BIO rapées à la ciboulette		Betteraves au cumin	Salades mêlées BIO
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Croisillon Dubarry</i>	<i>Céleri rapé au fromage blanc</i>		<i>Chou fleur BIO ravigote</i>	<i>Chou blanc BIO aux pommes</i>
Plat principal	Sauté de porc au cidre	Filet de lieu à l'orange		Pot au feu	Haut de cuisse de poulet grillée
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Fricassée de poissons au cidre</i>			<i>Pot au feu de la mer</i>	<i>Filet de lieu aux herbes</i>
Accompagnement	Lingots blancs à la tomate	Brocolis		Légumes pot au feu & ses pommes de terre	Farfalles
Produit laitier	Yaourt vanille BIO	Cantal		Yaourt aux fruits BIO	Gouda
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Bûche de chèvre</i>		<i>Fromage blanc (Mater Petits suisses)</i>	<i>Saint nectaire</i>
Dessert	Kiwi BIO	Gateau marbré		Banane	Poire au sirop
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 ÉCOLES

Semaine 5 du : Lundi 29 janvier au dimanche 04 février 2018

CHANDELEUR



	lundi 29 janvier 2018	mardi 30 janvier 2018	mercredi 31 janvier 2018	dimanche 1 janvier 1900	lundi 2 janvier 1900
Hors d'œuvre	Râpé de chou rouge BIO à la crème	Œuf mimosa		Salade pâtes BIO	Chou chinois vinaigrette
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Duo de carottes/ céleri</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>		<i>Piemontaise vinaigrette</i>	<i>Légumes variés à la croque au sel</i>
Plat principal	Braisé de bœuf	Emincé de dinde au champignons		Filet de cabillaud aux épices	Crêpe Champignon volaille
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Poisson à la flamande</i>	<i>Fricassée de fruits de mer</i>			<i>Crêpe au thon</i>
Accompagnement	Purée de pois cassés	Coquillettes		Haricots plats	Salade verte BIO
Produit laitier	Fromage blanc BIO	Mimolette BIO		Yaourt brassé BIO	Tomme grise
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Bleu d'auvergne</i>		<i>Yaourt aromatisé fermier</i>	<i>Coulommiers</i>
Dessert	Clémentines	Pomme BIO		Mousse au chocolat	Crêpes sucrées à garnir : sucre, confitures
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 ÉCOLES

Semaine 6 du : Lundi 05 février au dimanche 11 février 2018

	lundi 5 février 2018	mardi 6 février 2018	mercredi 7 février 2018	jeudi 8 février 2018	vendredi 9 février 2018
Hors d'œuvre	Macédoine	Pamplemousse		Salade de pâtes	Carottes râpées à la coriandre (carottes BIO)
<i>2ème Hors d'œuvre</i>	<i>Cœur de palmier au maïs</i>	<i>Endives vinaigrette</i>		<i>Salade de quinoa BIO</i>	<i>Salade verte</i>
Plat principal	Steak haché BIO	Pilon de poulet Tex Mex		Filet de colin meunière	Godiveau
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Saumon grillé</i>	<i>Filet de hoki au pesto</i>			<i>Omelette aux herbes</i>
Accompagnement	Pommes sautées	Carottes et maïs		Chou fleur BIO persillé	Purée pommes de terre
Produit laitier	Yaourt brassé BIO	Fromage fondu type "Samos"		Morbier	Yaourt nature fermier
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt fermier aux fruits (Mater Petits suisses)</i>	<i>Reblochon</i>		<i>Raclette</i>	<i>Fromage blanc</i>
Dessert	Poire BIO	Beignet framboise		Kiwi BIO	Pêche au coulis
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 HIVER

Semaine 7 du : Lundi 12 février au dimanche 18 février 2018

	lundi 12 février 2018	mardi 13 février 2018	mercredi 14 février 2018	jeudi 15 février 2018	vendredi 16 février 2018
Hors d'œuvre	Potimarron BIO râpé vinaigrette	Chou blanc BIO râpé aux pommes	Purée de pois chiche au cumin	Salade de pomme de terre au thon	Chou fleur BIO ravigote
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au citron	Sauté de porc aux épices	Merlu à l'oseille	Rôti de porc au jus	Bœuf aux olives
Plat de remplacement	Filet de lieu à l'estragon	Gratin de poisson		Colin à la tomate	Fricassée de poisson à la crème
Accompagnement	Gratin de légumes d'hiver	Lentilles BIO	Carottes BIO braisées	Purée de potiron	Pommes vapeur
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Cantal	Camembert	Tomme Noire	Fromage blanc BIO
2ème produit laitier					
Dessert	Marbré	Compote poire sans sucre ajouté	Salade de fruits frais	Ananas frais	Kiwi 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 HIVER

Semaine 8 du : Lundi 19 février au dimanche 25 février 2018

	lundi 19 février 2018	mardi 20 février 2018	mercredi 21 février 2018	jeudi 22 février 2018	vendredi 23 février 2018
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Émincé de fenouil	Poireaux BIO vinaigrette	Céleri BIO en rémoulade
2eme Hors d'œuvre					
Plat principal	Palette à la diable	Émincé de dinde à la crème	Veau marengo	Omelette nature	Filet de colin dieppoise
Plat de remplacement	Lieu à l'escabèche	Filet poisson meunière	Cabillaud au cumin		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots plats	Semoule	Épinards BIO béchamel	Riz pilaf aux oignons
Produit laitier	Fromage blanc vanille	Emmental	Spécialité fromagère type "kiri"	Yaourt aromatisé BIO	Morbier
2ème produit laitier					
Dessert	Pomme BIO au four	Poire BIO	Pêche au coulis fruits rouges	Gâteau au yaourt	Banane
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

