



Menus du 07 JANVIER AU 25 JANVIER 2019

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE

LUNDI 07 JANVIER	MARDI 08 JANVIER	MERCREDI 09 JANVIER	JEUDI 10 JANVIER	VENDREDI 11 JANVIER
BETTERAVES MIMOSA STEAK HACHE FRITES CROIX DE MALTE FLAN AU CAMEL	VELOUTE DE BUTTERNUT SAUTE DE PORC PAYSAN HARICOTS BEURRE PERSILLES SIX DE SAVOIE RIZ AU LAIT	PAMPLEMOUSSE ROSE ESTOUFFADE DE BŒUF MACARONIS MIMOLETTE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	EMINCE DE CHOU CHINOIS BLANC DE VOLAILLE A L'ITALIENNE DUO DE CAROTTE ET PANAIS CAMEMBERT GALETTE DES ROIS	FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE LIEU SAUCE CITRONNE FONDUE D'EPINARDS SAINT NECTAIRE ANANAS FRAIS

LUNDI 14 JANVIER	MARDI 15 JANVIER	MERCREDI 16 JANVIER	JEUDI 17 JANVIER	VENDREDI 18 JANVIER
MACEDOINE MAYONNAISE CHILI VEGETARIEN RIZ TARTARE CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES VTT SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA BLETTES EN GRATIN GOUDA MOELLEUX A L'ANANAS	POTAGE A LA TOMATE TRUFFADE AUVERGNATE SALADE VERTE PONT L'EVEQUE SALADE DE FRUITS FRAIS	LAITUE MAIS ET DES DE FROMAGE DAUBE DE BŒUF SEMOULE DE COUSCOUS YAOURT SUCRE POMME BIO	VELOUTE DE POTIRON AUX MARRONS FILET DE COLIN PANE PETITS POIS SAINT PAULIN KIWI

LUNDI 21 JANVIER	MARDI 22 JANVIER	MERCREDI 23 JANVIER	JEUDI 24 JANVIER	VENDREDI 25 JANVIER
RILLETES PATES A LA BOLOGNAISE PETIT SUISSE CLEMENTINES	BRUSCHETTA CHEVRE ET MIEL LONGE DE PORC AU ROMARIN ET MIEL MARMITE POTAGERE TOMME POMME GRAND-MERE AU MIEL	CHOU ROUGE AUX NOIX PAVE DE HOKI SAUCE DUGLERE BOULGHOUR CHANTENEIGE CREME AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES AU KIRI POULET A L'ANGEVINE HARICOTS PLATS A L'AIL EMMENTAL BANANE	PAMPLEMOUSSE ROSE DOS DE LIEU SAUCE DIEPPOISE POMMES DE TERRE VAPEUR BRIE ŒUFS AU LAIT



Menus du 28 JANVIER AU 15 FEVRIER 2019

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE

LUNDI 28 JANVIER	MARDI 29 JANVIER	MERCREDI 30 JANVIER	JEUDI 31 JANVIER	VENDREDI 01 FEVRIER
VELOUTE DUBARRY ESCALOPPE DE VOLAILLE POEELE PETIT POIS SAINT BRICET ORANGE SANGUINE	ENDIVES AUX RAISINS ET GRUYERE BŒUF AUX CAROTTES VACHE PICON TARTE TATIN	AVOCATS EN SALADE COUSCOUS ET SES LEGUMES CAMEMBERT ENTREMETS AU CAMEL	SALADE COLESLAW DOS DE CABILLAUD SAUCE AUREORE RIZ AUX EPICES FROMAGE DE CHEVRE FROMAGE BLANC SUCRE	BETTERAVES POITEVINE PIZZA AUX TROIS FROMAGE SALADE VERTE YAOURT SUCRE POOIRE

LUNDI 04 FEVRIER	MARDI 05 FEVRIER	MERCREDI 06 FEVRIER	JEUDI 07 FEVRIER	VENDREDI 08 FEVRIER
CAROTTES RAPEES BŒUF MIROTON HARICOTS VERTS TARTARE CREPE AU CHOCOLAT	NEMS EMINCE DE VOLAILLE AIGRE DOUX RIZ SAINT NECTAIRE ANANAS FRAIS	SALADE PIEMONTAISE GRATIN DU PECHEUR AU BLANC DE POIREAU FROMAGE BLANC BANANE	VELOUTE DE LEGUMES ROTI DE PORC MELI-MELO DE LEGUMES BRIE SEMOULE AU LAIT	CHOU ROUGE VINAIGRETTE PARMENTIER DE POISSON TOMME COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

LUNDI 11 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	MERCREDI 13 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	VENDREDI 15 FEVRIER
CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE LENTILLES CUISINEES BRIE CREME AU PRALINE	RIZ NICOIS ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE CHOU FLEUR AU GRATIN PETIT SUISSE KIWI	POTAGE A LA TOMATE ROTI DE VEAU PUREE DE LEGUMES SALADE VERTE TOMME BLANCHE CREME DESSERT A LA VANILLE	TABOULE FILET DE COLIN AUX LEGUMES EPINARDS BECHAMEL FROMAGE DE CHEVRE GATEAU DE SAVOIE ET CREME ANGLAISE	MACHE BETTERAVES MAIS ŒUFS DURS BECHAMEL FRITES BABYBEL POMME BIO

Menus DU 18 FEVRIER AU 08 MARS 2019

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 18 FEVRIER	MARDI 19 FEVRIER	MERCREDI 20 FEVRIER	JEUDI 21 FEVRIER	VENDREDI 22 FEVRIER
SALADE D'AVOCAT	VELOUTE VENDEEN	BETTERAVES CIBOULETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE MIMOLETTE
POULET ROTI	SAUTE DE BŒUF FACON STROGANOFF	BLANC DE DINDE AUX LEGUMES	GALETTE JAMBON FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE
PATES MULTICOLORES	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE VERTE	PETIT POIS
CAMENBERT	SAINTE NECTAIRE	ST BRICET	YAOURT SUCRE	CANTAL
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PATISSIER	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON ORANGE	FRUIT DE SAISON POIRE

LUNDI 25 FEVRIER	MARDI 26 FEVRIER	MERCREDI 27 FEVRIER	JEUDI 28 FEVRIER	VENDREDI 01 MARS

LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	MERCREDI 06 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS