



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 06 au 10 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Roulé au fromage</b> Friand au fromage		<b>Céleri au paprika</b> Chiffonnade vinaigrette Brunoise	Potage de légumes	<b>Salade coleslaw</b> Salade verte aux noix vinaigrette au caramel
Filet de hoki pané et citron 	Escalope de dinde au jus 	Saucisse de Toulouse	Stick végétarien sauce ketchup	Daube de bœuf
Haricots verts                      Saveur du Soleil	<b>Bouchée Orientale Méditerranéenne</b> 	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Omelette au fromage</b>	
Pommes smiles	Lentilles à la Paysanne	Purée de pomme de terre	Riz pilaf	
	<b>Coulommiers</b> Bûchette Mi chèvre	<b>Fondu Président</b> Fraidou	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Tomme de vache Emmental
Clémentine	<b>Ananas au sirop</b> Abricots au sirop	<b>Douceur lactée à la Mangue</b> Milk Shake à la framboise	Kiwi jaune	Couronne des Rois



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf Race à viande

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



Fromage AOC



Origine France



MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.



Viandes Label Rouge



Volaille certifiée



Nouveauté





# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 13 au 17 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade au maïs</b> Céleri rémoulade	<b>Endives au thon</b> Salade de mâche aux olives noires	Bouillon de légumes alphabets	Pizza aux champignons
Crépinette de porc Normande	Galette de lentilles à la tomate	Rôti de veau sauce Bourguignonne	Filet de limande sauce citron	Steak haché
<b>Paupiette de saumon Normande</b>		<b>Bolognaise au thon</b>		<b>Boulette au pistou sauce Fraîcheur</b>
Petits pois à la lyonnaise	Macaronis Et fromage râpé	Semoule	Gratin de Crécy (carottes et pommes de terre)	Epinards béchamel
<b>Brie</b> Carré de l'Est	<b>Edam</b> Gouda	<b>Tomme grise</b> Mimolette	<b>Fromage blanc framboise et oréo</b> Fromage blanc aux spéculoos	<b>Cantal</b> Tomme noire
<b>Pomme</b> Orange	<b>Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel beurre salé	<b>Compote de poires</b> Compote de pommes fraises <b>Et Petit Beurre</b>		Clémentine

- Confectionné à la cuisine centrale
- Fromage AOC
- Nouveauté

- Produits locaux circuits courts
- Origine France

- Agriculture Biologique
- MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

- Bœuf Race à viande
- Viandes Label Rouge

- Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine**
- Volaille certifiée



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 20 au 24 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes</p>	<p><b>Salade Composée</b> (Laitue, mimolette, croûtons vinaigrette du Terroir) Chou blanc au fromage blanc</p>	<p><b>Rillettes à la sardine</b> Roulade de volaille et cornichon</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> Macédoine mayonnaise</p>	
<p>Tortellini au fromage et épinard sauce à l'ail</p>	<p>Blanquette de cabillaud</p>	<p>Bœuf braisé aux olives</p>	<p>Poulet rôti</p>	<p>Axoa de bœuf</p>
		<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Pané gourmand Mozzarella cocktail basilic</p>	<p>Carbonara de saumon</p>
	<p>Semoule</p>	<p>Aloo Gobi (chou fleur, oignons et pommes de terre)</p>	<p>Carottes persillées</p>	<p>Riz créole</p>
<p><b>Yaourt nature et sucre</b> Yaourt velouté fruité</p>		<p><b>Fromage frais aux fruits</b> Fromage frais sucré</p>	<p><b>Camembert</b> Brie</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Saint Paulin</p>
<p><b>Kiwi</b> Pomme</p>	<p><b>Cocktail de fruits au sirop</b> Pêches au sirop</p>	<p><b>Banane</b> Poire</p>	<p>Biscuit roulé pommes tatin</p>	<p>Orange</p>

Confectionné à la cuisine centrale

Fromage AOC

Nouveauté

Produits locaux circuits courts

Origine France

Agriculture Biologique

MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande

Viandes Label Rouge

**Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine**

Volaille certifiée



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 27 au 31 Janvier 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade des Antilles</b> (Laitue, croûtons vinaigrette ananas et pamplemousse) <b>Salade USA</b> (Carottes, chou blanc, raisins)	Potage au potiron	<b>Taboulé</b> Salade de pommes de terre au thon mayonnaise	Velouté de champignons au lait de coco
Gigot d'agneau au jus	Jambon blanc	Rougail de lieu	<b>Boulette de bœuf Provençale</b>	Nems aux légumes sauce Nems
<b>Croq'veggie à la tomate</b>	<b>Pavé de colin mariné fromagère</b>		<b>Boulettes de soja au fromage blanc curry</b>	
Flageolets à l'ail	Purée de pommes de terre	Pâtes coquillettes Et fromage râpé	<b>Haricots verts persillés</b>	Riz Basmati
<b>Saint Nectaire</b> Mimolette		<b>Bûchette Mi chèvre</b> Coulommiers	<b>Gouda</b> Edam	Fromage blanc au citron
Clémentine	<b>Stracciatella aux copeaux de chocolat</b> Crème framboise au yaourt	<b>Pomme</b> Orange	<b>Banane</b>	Beignet à l'ananas



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf Race à viande



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



Fromage AOC



Origine France



MSC durabilité de l'activité de pêche de H'ALIEUTIS.



Viandes Label Rouge



Volaille certifiée



Nouveauté

