

# Menus Scolaires

Semaine 02 du 6 au 10 Janvier 2020

**Menu des Rois**  
**Menu végété**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette à l'échalote	Salade de coquillettes <b>BIO</b> à l'ancienne	Salade de pomme de terre oignons et cornichons	Carottes rapées vinaigrette à l'orange	Potage de légumes verts
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf au jus	Poulet rôti aux herbes	Omelette	Couscous végétarien (Boulettes végétarienne, légumes coucous, <b>Semoule BIO</b> )	<b>Filet de colin</b> sauce tomate
<b>Accompagnement</b>	Pomme noisettes	Brocolis persillés	Potiron béchamel		Mélange d'épinards et pomme de terre
<b>Plat sans viande</b>	<b>Filet de hoki</b> sauce crème				
<b>Produit laitier</b>	Pointe de brie	Suisse sucré	<b>Gouda BIO</b>	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Compote de pomme individuelle	Fruit	Crème chocolat	Galette des Rois	<b>Fruit de saison BIO</b>

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France




Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 03 du 13 au 17 Janvier 2020

Menu d'Hiver  
 Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Haricots beurres vinaigrettes aux fines herbes	<b>Céleri rapé rémoulade</b>	Salade de pois cassés	Duo d'endives vinaigrette au miel	Sauisson sec (s/viande : oeuf mayonnaise)
<b>Plat</b>	Emincé de dinde sauce tomate	<b>Dos de colin</b> à la crème basilic	Sauté de porc sauce charcutière	Tartiflette au fromage	Normandin de veau
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO créole</b>	Tortis au beurre	<b>Chou fleur persillé BIO</b>		Petits pois au jus
<b>Plat sans viande</b>	 Boulettes de bœuf sauce Tomate		Omelette		Calamars à la romaine
<b>Produit laitier</b>	Tomme noire	Yaourt arôme	Mimolette	Suisse sucré	<b>Edam BIO</b>
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille	<b>Kiwis BIO</b>	Compote pomme banane individuelle	<b>Fruit de saison BIO</b>	Cake à la rhubarbe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

-  Les produits locaux\*
-  Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*
-  Poisson MSC Pêche Durable
-  Viande origine France
-  Recette cuisinée

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 04 du 20 au 24 Janvier 2020

Menu agrumes

Menu Végé

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LUNDI

<b>Entrée</b>	Carottes râpées à l'huile d'olive	Salade iceberg croutons vinaigrette aux agrumes	Mais et haricots rouge vinaigrette	Cake au thon	Potage de potiron
<b>Plat</b>	Brandade de poisson	Flan de poireaux et pomme de terre	Rôti de bœuf au jus	Emincé de filet de poulet sauce moutarde	Rôti de porc curry coco
<b>Accompagnement</b>			Haricots vert vapeur BIO	Epinards bechamel	Semoule BIO
<b>Plat sans viande</b>			Nuggets végétariens	Filet de hoki sauce moutarde	Boulettes végétariennes curry coco

Produit laitier

Camembert BIO

Gouda BIO

Suisse sucré

Yaourt nature

Vache qui rit

Dessert

Flan nappé caramel

Orange

Oreillons de pêche au sirop

Banane BIO

Compote pomme coing

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 05 du 27 au 31 Janvier 2020

	Menu Nouveau an chinois		Menu Végé	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>Entrée</b>	<b>Betterave BIO vinaigrette</b>	Endives vinaigrette au fromage blanc	Chou rouge rappé	Nems
<b>Plat</b>	<b>Filet de colin</b> façon blanquette	<b>Filet de colin</b> façon carbonnade	Sauté de porc au jus	<b>Filet de poulet</b> sauce aigre douce
<b>Accompagnement</b>	Riz pilaf	Potatoes	Haricots verts	<b>Carottes BIO</b> et champignons
<b>Plat sans viande</b>		Quenelle sauce carbonnade	Crêpes au champignon	<b>Filet de hoki</b> sauce aigre douce
<b>Produit laitier</b>	Montcadi	<b>Yaourt fermier à l'ananas</b>	<b>Maasdam BIO</b>	Flan patissier coco
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	Langue de chat	Beignet chocolat	Pâte de fruit

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 07 du 03 au 07 Février 2020

## Menu végété

## Menu Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre, oignons, cornichons vinaigrette	Champignon sauce fromage blanc	Crêpe fromage	Salade mélangée & croustons
<b>Plat</b>	 Sauté de bœuf au paprika	<b>Omelette BIO</b>	Cordon bleu	<b>Filet de hoki</b> sauce normande	 Saucisse de Toulouse
<b>Accompagnement</b>	Pomme de terre cubes rissolées	Epinards béchamel	Chou fleur persillé	<b>Riz BIO</b>	Lentilles aux carottes
<b>Plat sans viande</b>	<b>Filet de colin</b> au paprika				
<b>Produit laitier</b>	Carré de ligueil	Fromage blanc sucré	<b>Edam BIO</b>	Emmental	<b>Yaourt sucré BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwis BIO</b>	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Compote de pomme du chef	Crêpe sucrée

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 08 du 10 au 14 Février 2020

Menu végété Menu Carnaval

VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

Entrée

Haricots verts **BIO**  
vinaigrette

Potage poireaux pomme de terre

Œuf mayonnaise

Carottes rapées vinaigrette

Salade Sapicao (**carottes**, **celer**, pomme, maïs, persil)

Plat

Filet de hoki sauce aurore



Rôti de dinde sauce crème

Normandin de veau sauce forestière

Hachis parmentier végétarien

Vapata (**poisson**, tomate, dès de légumes fumet)

Accompagnement

Farfalles

Carottes persillées

Brocolis persillés

Hachis parmentier végétarien

Riz **BIO Brésilien ( raisin et ananas)**

Plat sans viande

Crêpe aux champignons

Produit laitier

Yaourt fermier à la vanille

Gouda

Camembert **BIO**

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit de saison

Banane **BIO**

Liégeois au chocolat

Fruit de saison **BIO**

Cake citron gingembre

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.