














Menus de la Semaine du 28 janvier au 1 Février 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| | Menu Végétarien | | Carnaval de Rio | |
| | Carottes râpées vinaigrette  | | | Potage de légumes maison (carottes, poireaux, pommes de terre et navets) et vache qui rit  |
| Filet de colin citron persillé  | Couscous végétarien (Semoule, légumes couscous, pois chiche, tomate concentrée)  | Escalope de dinde à la crème  | Cabillaud à la bahianaise (sauce à base de lait de coco)  | Rôti de bœuf au jus  |
| Courgettes et quinoa | | Epinards branches au beurre et pommes de terre vapeur  | Riz  | Coquillettes  |
| Brie à la coupe | | Cantal  à la coupe | Fromage frais demi-sel | |
| Fruit de saison | Yaourt arôme framboise  | Fruit de saison  | Tarte à la noix de coco et framboise | Fruit de saison |
| Moelleux fourré fraise Compote de poire Jus de fruit 100% pur jus | | | | |

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 4 Février au 8 Février 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|--|
| <p>Salade verte et dés d'edam</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Nouvel An Chinois</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Porc sauce aigre douce S/P: Dinde sauce aigre douce</p> <p>Poêlée Chinoise et riz Thaï (<i>petits pois, haricots mungo, carottes lanières, pois, poireaux, oignons en dés, champignons noirs</i>)</p> <p>Flan vanillé nappé caramel</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de Hoki et quartier de citron</p> <p>Purée de pomme de terre maison</p> <p>Yaourt nature et sucre issu du commerce équitable</p> | <p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Chandeleur</p> <p>Chiffonnade de salade verte et dés d'emmental Vinaigrette aux herbes</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde</p> <p>Petits pois</p> <p>Crêpe et sucre issu du commerce équitable</p> | <p>Menu végétarien</p> <p>Pâtes torsades sauce au potiron et dés de carottes et mozzarella</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> |
| <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p> | | | | |

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



















AOP



Menus de la Semaine du 11 Février au 15 Février 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|
| | |  Tournoi des 6 nations | Menu végétarien | |
| <p>Poulet rôti </p> <p>Frites </p> <p>Yaourt nature et sucre issu du commerce équitable </p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>Sauté de veau au jus </p> <p>Printanière de légumes (<i>Jeunes carottes, haricots verts coupés, petits pois fin et oignons émincés</i>)</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Pizza  (<i>sauce tomate, champignons, mozzarella, olives</i>)</p> <p>Salade verte </p> <p>Milk Shake vanille, chantilly, vermicelles multicolores </p> | <p>Omelette Bio sauce basquaise </p> <p>Carottes et coquillettes </p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Parmentier de poisson (cubes de colin)  </p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p> |
| <p>Pain et barre de chocolat Compote pomme banane Jus de fruit 100% pur jus</p> | | | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP



Menus de la Semaine du 18 Février au 22 Février 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| <p>Chiffonnade de salade et maïs et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc aux olives S/P: sauté de dinde</p> <p>Haricots verts & boulgour</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Escalope de dinde</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Saint nectaire à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Purée de légumes (haricots verts, carottes, pommes de terre)</p> <p>Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel)</p> | <p>Menu végétarien</p> <p>Chili sin carne (riz Bio) (Sans viande)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pomelos & sucre</p> <p>Pavé de colin sauce Dieppoise</p> <p>Le gratin trop chou (brocolis, chou-fleur et pommes de terre)</p> <p>Cake chocolat</p> |
| <p>Pain au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p> | | | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge
















AOP



Menus de la Semaine du 25 Février au 28 Février 2019 Vacances scolaires



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|----------------------------|
| <p>Menu végétarien</p> <p> Salade verte vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Poêlée de légumes (Carottes, navets, pommes de terre cubes)</p> <p>Yaourt nature et sucre issu du commerce équitable </p> | <p> Bolognaise</p> <p>Penne </p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p> Filet de merlu sauce citron</p> <p>Carottes et riz </p> <p>Yaourt arôme vanille </p> | <p>Potage de brocolis maison et vache qui rit </p> <p>Filet de colin </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Fruit de saison </p> | |
| <p>Pain et miel</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p> | <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p> | <p>Pain et confiture</p> <p>Compote de poire</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p> | <p>Biscuit Napolitain</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p> | <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Plat végétarien



Plat du chef



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP

