







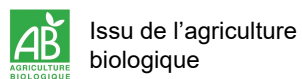
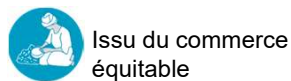
# Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021








Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			<b>Partage de la galette</b>	
Chou blanc vinaigrette 	Pomelos et sucre	Pâté de campagne et cornichons	Céleri rémoulade	Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)
Colombo de porc	Croustillant de poisson	Filet de hoki sauce citron	Rôti de veau aux herbes	Chili sin carne   (Riz, haricot rouge, légume ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)
Semoule 	Purée de potiron	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Haricots verts	Tomme blanche
Saint paulin 	Fraidou	Petit filou	Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison	Compote de poire Allégée en sucre	Lacté saveur chocolat	Galette des rois	Fruit de saison

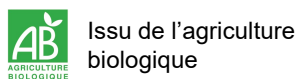
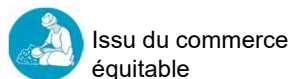
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes mayonnaise	Rillettes de thon et vache qui rit	Chou rouge <i>vinaigrette framboise</i>	Salade de mâche <i>crumble noisette</i>	<b>Salade de quinoa carottes et mimolette</b>
Omelette aux fines herbes 	Bœuf mode	Cuisse de poulet	Steak haché de bœuf sauce brune	Colin d'Alaska pané et citron
Penne sauce tomate	Frites	Carottes au jus	Petits pois	Gratin de brocolis
Gouda	Coulommiers	Cantal AOP 	Fromage blanc au sucre 	Fromy
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	<b>Gâteau pois chiche et chocolat blanc</b>	Fruit de saison
			 	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



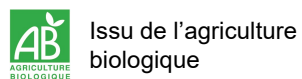
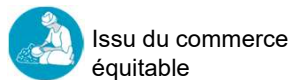
# Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021









Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Canada</b>	
Carottes râpées à l'aneth vinaigrette	Bouillon vermicelles	Salade d'endives <i>vinaigrette crémeuse ciboulette</i>	Salade verte sauce césar	Betteraves vinaigrette
Merlu portion filets sauce créole	Nuggets de blé 	Tajine de bœuf	Emincé de dinde sauce caramel	Saucisse de Strasbourg
Riz	Haricots beurre à l'ail	Légumes tajine et semoule ( <i>Légumes couscous, abricot sec, raisins secs, miel, épices, sauce tomate, ail</i> )	Purée de patate douce	Lentilles
Brie	Petit filou	Edam	Yaourt nature et sucre	Petit cotentin
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Clafoutis aux myrtilles 	Fruit de saison

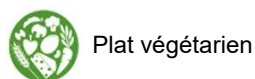
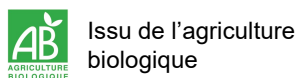
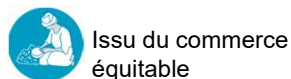
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour vinaigrette	Céleri rémoulade	Cake au fromage 	Soupe de légumes racine (carottes, navet, chou, céleri)	Salade verte et croûtons vinaigrette
Cordon bleu	Fricassée de thon sauce armoricaine	Rôti de dinde sauce Normande	Emincé de bœuf sauce forestière	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée) 
Epinards branches béchamel	<b>Penne semi complète</b> 	Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgettes)	Pommes de terre vapeur	Yaourt nature 
Mimolette	Tomme grise	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison
Fruit de saison	Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes chocolat)	Fruit de saison	<b>Compotée de légumes betteraves</b>  	








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



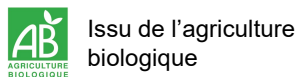
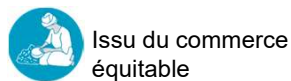
# Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Vive les crêpes</b>			
Salade de pois chiche aux olives	Pomelos et sucre	Soupe de légumes minestrone	Endives vinaigrette 	Salade de cœur de palmier
Boulettes de Bœuf à la catalane	Cuisse de poulet rôtie	Tortis au potiron carottes mozzarella  	Rôti de bœuf au jus	Parmentier de poisson
Haricots verts persillés	Jardinière de légumes		Blé 	Salade verte
Tomme blanche	Fromage blanc au sucre 	Petit cotentin	Petit fromage blanc au lait entier 	Emmental
Fruit de saison	<b>Crêpe et confiture</b>	Fruit de saison	Ananas au sirop & crème fouettée	Mousse au chocolat noir




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



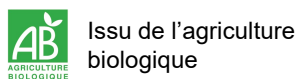
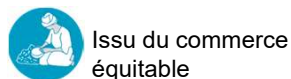
# Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Champignons sauce crème	Chou fleur sauce ravigote	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de sardines à l'espagnol 	<b>Taboulé sarrasin orge millet</b> 
Crispidor au fromage 	Sauté de bœuf façon pasticcada ( <i>brunoise de légumes, pruneaux</i> )	Merlu portion filets sauce Niçoise	Rôti de porc au jus	Haché de poulet sauce tomate
Gratin d'épinards et pommes de terre	Semoule	Coquillettes	Purée de légumes	Brocolis
Petit moulé	Gouda	Montcadi croûte noire	Petit filou	Brie
Ile flottante	Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison	Fruit de saison





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



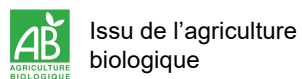
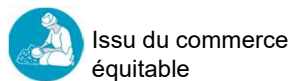
# Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza poivrons chèvre	Pomelos et sucre	Endives et croûtons vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Omelette basquaise 	Emincé de bœuf à la coréenne	Haché de veau au jus	<b>PLAT REGIONAL</b> Choucroute garnie (Choucroute, pommes de terre, porc échine, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg)	Sauté de saumon sauce citron
Haricots beurre	Boulgour	Carottes persillées		<b>Riz semi complet</b> 
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fromage blanc au sucre 	Tomme blanche	Bleu
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake nature 	Semoule au lait	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé vinaigrette	Chiffonnade de salade et croûtons	Coleslaw ( <i>carottes et chou blanc</i> )	Soupe de légumes
Sauté de bœuf au paprika	Poisson meunière et citron	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Jambon blanc	Enchiladas haricots rouges et maïs ( <i>Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental</i> )
Semoule	Chou fleur béchamel	Farfalles	Purée de potiron	
Saint Nectaire AOP <i>Et pain de campagne</i>	Carré	Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Vache picon
Compote de pomme Allégée en sucre	Fruit de saison	Fromage blanc caracrousti ( <i>fromage blanc, muesli, caramel</i> )	Beignet chocolat noisettes	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

