

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu végétarien</i>	
<p>Cubes de betterave</p> <p>Quenelles natures sauce armoricaine</p> <p>Carotte au thym</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Choux bicolores</p> <p>Filet de hoki sauce Aurore</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses</p> <p>Echine de porc sauce dijonnaise</p> <p>SV : Colin d'Alaska pané</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe aux saveurs asiatiques</p> <p>Flamiche aux poireaux</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Cordon bleu</p> <p>SV : Marmite de poisson à l'orientale</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC











Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
<p>Haricots verts à l'échalote </p> <p>Saucisse chipolatas en sauce</p> <p>SV : Œuf brouillé au fromage</p> <p>Boulgour</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté patate douce lait de coco </p> <p>Sauce 3 fromages </p> <p>Penne rigate</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané et sauce</p> <p>Semoule orientale</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc mangue </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde au romarin </p> <p>SV : Fileté meunière</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage fondu Picon</p> <p>Compote allégée pomme fraise </p>	<p>Tortis tricolores</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>SV : Lasagne de poisson blanc </p> <p>Poêlée minestrone</p> <p>Camembert</p> <p>Milk Shake vanille</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
<p>Pâtes au surimi</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>SV : Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes au cumin</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane orange</p>	<p>Cake Germanique</p> <p>SV : Cake aux légu</p> <p>Roti de dinde sauce barbecue</p> <p>SV : Omelette nature</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Pavé de colin en sauce</p> <p>Carotte au thym</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Moelleux pomme figue cannelle</p>	<p>Chou blanc râpé aux croutons</p> <p>Côte de porc grillée</p> <p>SV : Tajine de poisson</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Crème légère au caramel</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			Le Pain : Mexique	
<p>Salade coleslaw</p> <p> Torti potiron mozzarella</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Taboulé boulgour</p> <p>Boulettes au mouton sauce catalane</p> <p>SV : Ragout lentilles et légumes</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cubes de betteraves</p> <p>Sauté de bœuf sauce curry</p> <p>SV : Omelette nature</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Entremet caramel</p>	<p>Batônnets de carotte sauce guacamole fromage blanc</p> <p>Fajitas au bœuf</p> <p>SV : Tortilla campesina</p> <p>Haricots verts au poivron</p> <p>Cantal</p> <p>Brioche façon Pan de Muerto</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Steak haché sauce ketchup du chef</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC





Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 3 au 7 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p> Soupe aux saveurs mexicaine </p> <p> Bouchée paysanne</p> <p>SV : Pavé de colin meunière</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Beignet pomme</p>	<p> Salade coleslaw</p> <p> Lasagne ricotta épinards</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Cuisse de poulet rôti en sauce</p> <p>SV : Omelette au fromage</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Crème légère pr </p>	<p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Poisson sauce curry </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Vache Grosjean</p> <p>Crêpe chandeleur</p>	<p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Jambon sauce charcutière </p> <p>SV : Colin sauce Dugléré</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC









Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Menu Montagnard	
 Potage de légumes Filet de poisson meunière et citron Semoule sauce tomate Gouda Flan chocolat 	Coquillettes au pistou  Clafoutis aux épinards Carottes béchamel Brie Fruit de saison	Salade verte et dés de mimolette Gigot d'agneau à l'ail SV : Crispidor fromage Pomme vapeur Fromage frais ½ sel Cubes de poire au sirop	 Endives pomme et noix Crozi-tartiflette aux lardons SV : Crozet sauce 3 fromages Salade verte  Yaourt nature Gâteau aux myrtilles 	Pomme de terre aux olives Saucisse de Strasbourg SV : Fricassé de poisson blanc Jardinière de légumes Buchette lait de mélange Salade de fruits frais



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC










Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
<p>Betterave mimosa</p> <p> Penne</p> <p>Sauce 3 fromages</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Nuggets crispidor Et sauce</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée tuffi frutti</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de Hoki sauce ciboulette</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Kiri</p> <p>Banane au caramel</p> <p></p>	<p> Céréales betterave tomate oignon</p> <p>Sauté de dinde au lait c' coco </p> <p>SV : Colin lieu citronné</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cake aux pralines roses</p> <p></p>	<p> Velouté de légumes</p> <p>Cordon bleu et sauce SV : Poisson sauce persanne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 24 au 27 Février 2020

1^{ère} semaine de
vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
<p>Céleri râpé à l'indienne</p> <p>Rôti de porc sauce barbecue SV : Colin sauce ciboulette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Cubes de betterave</p> <p>Boulette de soja sauce samourain</p> <p>Semoule au coulis de tomate</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croutons</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune SV : Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc fruits exotique</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Cordon bleu de dinde SV : Œufs brouillés au fromage</p> <p>Chou fleur au paprika</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas et kiwi</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Lasagne de bœuf SV : Lasagne de poisson</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaire 5 Composantes

Semaine du 02 au 06 Mars 2020

2^{ème} semaine de
vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
 Potage de légumes et haricots verts Jambon sauce barbecue SV : Hoki sauce aurore Purée de pomme de terre Camembert Barre Bretonne crème anglaise 	Pâté de campagne SV : Cube de betterave Blanquette de veau SV : Quenelle sauce Armoricaine Riz créole Petit cotentin Compote allégée pomme banane	Taboulé à la menthe Echine de porc à la Dijonnaise SV : Colin d'Alaska pané Lentilles Saint Nectaire Fruit de saison	 Soupe aux saveurs asiatiques Flamiche aux poireaux  Gratin de chou fleur Yaourt nature Cookies noix de coco pépites de chocolat 	Macédoine mayonnaise Marmite de poisson à l'orientale Blé pilaf Vache Picon Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits