



Menus

des restaurants scolaires



新年快乐
Happy Chinese new year

25 janvier 2020

Nouvel an chinois

Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 20 au 26 janvier 2020



	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Hors d'œuvre 	Salade cole-slaw	<u>Repas Veggie</u> Salade verte	Maquereau à la tomate et salade	Potage potiron	<u>Repas chinois</u> Nems de légumes
Plat 	Escalope de volaille	Omelette	Emincé de bœuf au paprika	Rôti de porc* Sp : rôti de dinde	Poisson sauce aigre-douce
Accompagnement 	Pommes campagnardes	<u>Gratin de brocolis bio</u> 	Pâtes penne bio 	Épinards à l'égyptienne	Riz cantonnais (sans viande)
Laitages 	Fromage blanc vanillé	St Bricet	Brie	Leerdammer	Yaourt nature bio
Dessert 	Fruit frais bio 	Ananas au sirop	Fruit frais	Crème dessert bio 	Litchis
Goûter 	Petits beurre compote	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait nature	Pain /beurre confiture Fruit frais	Pain (Stains : pain de mie) kiri jus de fruit

C:\Users\smathieu\Desktop\W1-menus scolaires¢res janvier à mars 2020.doc

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 27 janvier au 2 février 2020



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Hors d'œuvre 	Betteraves bio persillées 	Repas Veggie Salade verte	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées bio 	Concombre à la crème
Plat 	Pépites de poisson / citron	Pizza Tex Mex	Paupiette de veau sauce forestière	Poulet rôti Label rouge aux herbes 	Filet de lieu sauce matelote
Accompagnement 	Haricots panachés	/	Petits pois cuisinés	Purée nature	Duo courgettes et coquillettes
Laitages 	Yaourt aux fruits mixés	Kiri	Petit suisse	Emmental	St Nectaire
Dessert 	Fruit frais bio 	Compote bio 	Fruit frais	Fruit frais	Crêpe au sucre
Goûter 	Pain (Stains : Baguette viennoise) Pâte à tartiner Lait nature	Duo moelleux chocolat Fruit frais	Pain Samos Jus de fruit	Brioche fourrée fraise Yaourt à boire	Pain / beurre Miel Fruit frais

C:\Users\smathieu\Desktop\M1-menus scolaires¢res&janvier à mars 2020.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 3 au 9 février 2020



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Hors d'œuvre 	Salade de lentilles	Radis râpés vinaigrette	<u>Repas veggie</u> Salade verte bio 	Potage de légumes bio 	Salade bretonne (chou-fleur, tomate)
Plat 	Steak haché	Veau marengo	Gratin savoyard	Grillade de porc sauce moutarde Sp : escalope volaille	Filet de poisson au citron
Accompagnement 	Jeunes carottes	Riz créole bio 	/	Haricots beurre persillés	Blé pilaf
Laitages 	Yaourt nature bio 	Leerdammer	Fromage blanc	Tomme des Pyrénées	Brebis crème
Dessert 	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais bio 	Pêche au sirop
Goûter 	Pain (Stains : Pain de campagne) Crème de gruyère Jus de fruit	Pain / beurre confiture Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Quatre quart Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus

des centres de loisirs



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 10 au 16 février 2020



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre 	Repas veggie Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons	Rillettes de thon	Taboulé à la menthe	Endives et dés de mimolette
Plat 	Omelette aux fines herbes	Brandade de morue	Emincé de volaille sauce forestière	Gigot d'agneau rôti	Filet de colin meunière citron
Accompagnement 	Petits pois et carottes	/	Spaghetti bio 	Duo chou-fleur et romanesco	Ratatouille et riz bio
Laitages 	Yaourt nature	Camembert bio 	Comté	Petit suisse aromatisé aux fruits	Fromage frais nature
Dessert 	Fruit frais bio 	Tarte aux pommes	Fruit frais	Fruit frais	Compote BIO
Goûter 	Croissant Lait chocolaté	Pain (Stains : Pain de mie) Beurre / confiture Fruit frais	Pain Kiri Jus de pomme	Marbré chocolat Lait nature	Pain Pâte à tartiner Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.

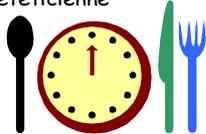


Menus

des centres de loisirs



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne



Semaine du 17 au 23 février 2020

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Hors d'œuvre 	Concombre à la ciboulette	Salade d'haricots verts	Repas veggie Potage crécy	Salade harmonie	Betteraves rouges bio persillées
Plat 	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur	Galette de boulgour	Bœuf bourguignon	Quenelles de brochet sauce Nantua
Accompagnement 	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Gratin de brocolis bio 	Pâtes bio 	Julienne de légumes
Laitages 	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Carré de l'est	Crème de gruyère	Fromage blanc bio
Dessert 	éclair au chocolat	Fruit frais bio 	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais
Goûter 	Pain/beurre Miel Fruit frais	Brioche en tranche confiture compote	Pain (Stains : Pain de campagne) Pâte à tartiner Yaourt à boire	Frosties Lait nature Fruit frais	Pain Samos Jus de fruit

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.

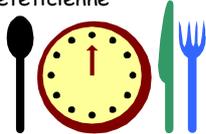


Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne



Semaine du 24 février au 1^{er} mars 2020

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Hors d'œuvre 	Salade verte	Carottes râpées et maïs	Roulé au fromage	Repas veggie Tomate et dés d'avocat	Salade hollandaise
Plat 	Hachis Parmentier	Beignets de calamars / citron	Navarin d'agneau	Chili sin carne (haché végétal)	Filet de lieu sauce piperrade
Accompagnement 	/	Epinards à la crème	Tagliatelles	Riz bio 	Haricots verts bio persillés
Laitages 	Emmental	Petit suisse	Fromage frais ail et F.Herbes	Yaourt aux fruits mixés bio 	Brie
Dessert 	Fruit frais	Biscuit bio 	Fruit frais bio 	Fruit frais	Compote
Goûter 	Biscuits fourrés chocolat Yaourt nature	Pain Beurre / chocolat Fruit frais	Pain au chocolat Lait nature	Pain (Stains : Pain de mie) Kiri Jus de fruit	Pain/Beurre confiture Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.



P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.

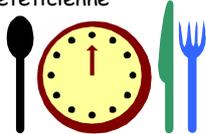


Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne



Semaine du 2 au 8 mars 2020

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Hors d'œuvre 	Pâté de volaille	Salade iceberg	Velouté à la tomate	Radis râpés vinaigrette	<u>Repas Veggie</u> Carottes râpées bio à la coriandre
Plat 	Escalope de poulet	Filet de colin meunière citron	Paupiette de poulet sauce bourgeoise	Rôti de bœuf sauce poivrade	 Couscous de légumes
Accompagnement 	Lentilles	Chou-fleur bio 	Blé	Purée de céleri	/
Laitages 	Yaourt nature bio 	Port salut	Fromage blanc vanillé bio 	Coulommiers	Brebis crème
Dessert 	Fruit frais	Poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais bio 	Flan pâtissier
Goûter 	Croissant compote	Pain (Stains : baguette viennoise) Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Donut Lait nature	Pain / beurre confiture yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

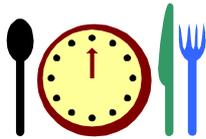
- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 9 au 15 mars 2020

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Hors d'œuvre 	Rentrée Betteraves bio persillées 	Salade verte	Surimi sauce cocktail	Concombre à la crème	Potage potiron
Plat 	Omelette au fromage	Lasagnes de saumon	Sauté de veau aux olives	Rôti de porc* Sans porc : Rôti de dinde	Filet de poisson sauce au citron
Accompagnement 	Beignets de courgettes	/	Petits pois et carottes bio 	Frites	Gratin de brocolis
Laitages 	Comté	Petit suisse aromatisé aux fruits	Camembert bio 	Babybel	Yaourt nature
Dessert 	Fruit frais	Galettes bretonnes	Fruit frais	Compote bio 	Fruit frais bio
Goûter 	Duo moelleux chocolat Lait nature	Pain / beurre Miel Fruit frais	Pain (Stains : Pain de campagne) Beurre/Chocolat Fruit frais	Brioche Confiture Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de fruit



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

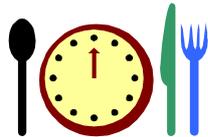
- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.



Menus



des restaurants scolaires



Semaine du 16 au 22 mars 2020

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Hors d'œuvre 	Œufs durs bio mayonnaïse 	Carottes râpées persillées	Salade harmonie	Endives et emmental	<u>Repas Veggie</u> Salade de pâtes
Plat 	Steak haché moutarde	Sauté de dinde	Dés de saumon à la crème à l'aneth	Goulesch de bœuf	<u>Nuggets de blé et ketchup</u>
Accompagnement 	Haricots panachés	Riz	Tortis bio 	Duo pomme de terre et carottes bio 	<u>Poêlée rata-touille</u>
Laitages 	Tomme blanche	Fromage blanc	Comté AOP 	St Bricet	<u>Yaourt aromatisé</u>
Dessert 	Fruit frais	Fruit frais bio 	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	<u>Fruit frais</u>
Goûter 	Pain /beurre confiture lait nature	Quatre quart compote	Gaufre liégeoise Fruit frais	Pain (Stains : pain de mie) pâte à tartiner fruit frais	Pain Samos Jus de fruit



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Le goûter concerne :

- ☞ La garderie des écoles maternelles toute l'année
- ☞ Les centres de loisirs le mercredi et les vacances scolaires

- Un fruit est distribué en dehors des repas 1 fois par semaine à tous les enfants scolarisés et pendant les vacances scolaires à tous les enfants des centres de loisirs.