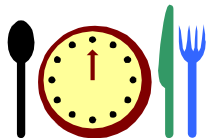




Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 25 au 31 janvier 2021

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre 	<u>Repas Veggie</u> Taboulé à la menthe	Salade verte	Surimi mayonnaise	Potage potiron	Concombre à la crème
Plat 	Omelette	Brandade de morue	Escalope de dinde bio à la mexicaine (maïs et haricots rouges)	Rôti de veau	Filet de lieu sauce matelote (tomate, oignon et fumet de poisson)
Accompagnement 	Petits pois cuisinés	/	 Riz bio pilaf 	Haricots panachés	Duo courgettes et coquillettes Bio
Laitages 	Chanteneige	Fromage blanc et crème de marron	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Comté
Dessert 	Fruit frais bio 	Langue de chat	Fruit frais	fruit frais	Compote de pomme bio
Goûter 	Duo moelleux chocolat Yaourt à boire	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait nature	Pain de campagne Crème de gruyère Jus de fruit	Pain/beurre confiture Fruit frais

F:\Menus 2021-01-janv-mars\W1-St-menus scolaires¢res-janvier à mars 2021.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

*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

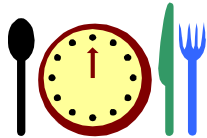


Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 1^{er} au 7 février 2021



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Hors d'œuvre 	Salade verte	Carottes, maïs et œufs bio 	Repas Veggie Radis beurre	Lentilles bio vinaigrette 	Céleri rémoulade
Plat 	Croque-monsieur* sp : croque-fromage	Bœuf bourguignon	Couscous de légumes et fèves de soja	Émincé de poulet à l'estragon	Filet de hocky à la crème d'aneth
Accompagnement 	/	Beignets de chou-fleur	/	Poêlée forestière	Pomme de terre vapeur
Laitages 	Petit suisse	Kiri	Emmental	Bûche du pilât	Yaourt nature bio
Dessert 	Fruit frais bio 	Crêpe 	Poire au sirop	Fruit frais	Fruit frais
Goûter 	Galettes bretonnes Lait nature	Pain / beurre Miel Fruit frais	Baguette viennoise confiture Fruit frais	Brioche fourrée fraise Yaourt à boire	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

*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



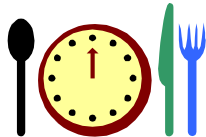
新年快乐

Nouvel an chinois

12 février 2021

Année du buffle

Semaine du 8 au 14 février 2021



	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Hors d'œuvre 	Betteraves bio persillées 	Batavia et endives	Sardines citron	Potage de légumes bio 	<u>Repas veggie*</u> Nems de légumes
Plat 	Veau marengo	Filet de colin meunière/citron	Boulettes d'agneau	Escalope de volaille sauce moutarde	Poêlée asiatique végétale (émincé de soja, légumes et sauce soja)
Accompagnement 	Haricots blanc	épinards à la crème	Purée brocolis	Haricots beurre persillés	Riz basmati
Laitages 	fromage blanc bio 	Camembert bio 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Gâteau de semoule	Chèvre frais
Dessert 	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais bio 	Litchis frais ou au sirop
Goûter 	Brownie Lait nature	Pain de campagne Beurre/confiture Fruit frais	Quatre quart Compote	Pain Samos Jus de fruit	Pain / beurre Chocolat 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

***Repas Veggie :**

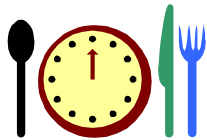
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus des centres de loisirs



Semaine du 15 au 21 février 2021



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Hors d'œuvre 	Salade verte et œuf dur bio 	Repas veggie* Demi-pomelo	Haricots verts à l'échalote	Roulé au fromage	Carottes râpées à la coriandre
Plat 	Steak haché	Nuggets de blé/ketchup	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Gigot d'agneau rôti à l'ail	Filet de poisson sauce citron
Accompagnement 	pommes campagnardes	Petits pois et carottes	Spaghetti bio 	Duo chou-fleur bio et romanesco 	Ratatouille et riz bio
Laitages 	Yaourt nature	Babybel 	Tomme des Pyrénées	Fromage blanc vanille	Fromage frais nature
Dessert 	Fruit frais bio 	Beignet aux pommes 	Fruit frais	Fruit frais	Purée pomme fraise
Goûter 	Petits beurre Lait chocolaté	Pain Beurre / confiture Fruit frais	Pain de campagne Pâte à tartiner Yaourt à boire	Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Gaufre au chocolat 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

***Repas Veggie :**

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 22 au 28 février 2021

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Hors d'œuvre 	Concombre à la ciboulette	Betteraves râpées vinaigrette	Repas veggie Potage crécy (Carotte et pomme de terre)	Riz niçois (Thon, tomates et olives)	Salade verte mimolette
Plat 	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur (merlu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)	Raviolis de légumes	Sauté de bœuf bio à la provençale 	Quenelles de brochet sauce Nantua (béchamel tomate)
Accompagnement 	Lentilles cuisinées	Pommes vapeur	/	Flan de courgettes bio 	Julienne de légumes
Laitages 	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Carré de l'est	Comté AOC 	Fromage blanc bio
Dessert 	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine
Goûter 	Frosties Lait nature Fruit frais	Pain de campagne Beurre/Miel Compote	Brioche en tranche confiture jus de fruit	Pain/beurre Chocolat Yaourt à boire	Pain Samos 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

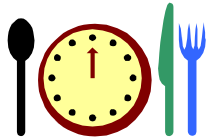
*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 1^{er} au 7 mars 2021

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Hors d'œuvre 	Repas veggie Salade de pomme de terre ciboulette	Salade iceberg	Crêpe au fromage	Carottes râpées au cumin	Céleri rémoulade
Plat 	Omelette	Lasagnes de saumon	Brochette de dinde au curry	Tajine d'agneau aux fruits secs	Filet de lieu sauce piperrade
Accompagnement 	Haricots verts persillés	/	Gratin de brocoli bio 	Semoule	Riz bio aux petits légumes
Laitages 	Yaourt nature bio 	Emmental	Petit suisse	brebis crème	Brie
Dessert 	Fruit frais	Crème dessert bio à la vanille 	Fruit frais bio 	Compote	Fruit frais
Goûter 	Muffin Lait nature	Pain Beurre confiture Fruit frais	Pain Kiri Jus de fruit	Barre de céréales Fruit frais	Baguette viennoise Pâte à tartiner Yaourt nature

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

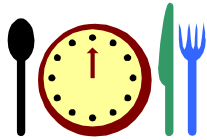
*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 8 au 14 mars 2021

	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon	Salade batavia	Velouté à la tomate et kiri	<u>Repas Veggie</u> Betteraves persillées bio 	Carottes râpées et maïs
Plat 	Escalope de poulet	Pépites de poisson/citron	Rôti de bœuf sauce poivrade	<u>Gratin savoyard</u> (pomme de terre, potiron et reblochon)	Filet de cabillaud au safran
Accompagnement 	Gratin de coquillettes	Chou-fleur bio béchamel 	Haricots panachés	/	Epinards bio à la crème
Laitages 	Fromage blanc bio 	Coulommiers	Port salut	<u>Yaourt aromatisé</u>	St Bricet
Dessert 	Fruit frais	Ananas au sirop	Fruit frais	<u>Fruit frais bio</u> 	Pâtisserie
Goûter 	Brioche à la fraise compote	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Donut Lait nature	Pain de campagne Crème de gruyère Jus de fruit	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

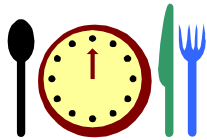
*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 15 au 21 mars 2021

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Hors d'œuvre 	œufs durs bio mayonnaïse 	Repas veggie Salade verte	Concombre à la crème	Radis ron- delles vinaï- grette	Pizza bio to- mate et fro- mage
Plat 	Sauté de veau aux olives	Palet végéta- rien / ketchup	Brochette de poisson au citron	Rôti de porc* <i>Sans porc : Rôti de dinde</i>	Filet de pois- son sauce pistou (Huile d'olive, basilic et ail)
Accompagne- ment 	Riz créole bio 	Beignets de salsifis	Bouloghour à la provençale	Purée de pois cassés	Brocolis sau- tées
Laitages 	Morbier	Petit suisse aromatisé aux fruits	Camembert bio 	Leerdammer	Yaourt nature
Dessert 	Fruit frais	Galettes bre- tonnes	Fruit frais	Compote pomme ba- nane	Fruit frais bio
Goûter 	Spéculoos Lait nature	Pain / beurre Miel Fruit frais	Pain de cam- pagne Pâte à tartiner Jus de fruit	Duo moelleux chocolat 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

*Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).