

Du 31 aout au 4 septembre 2020 - Maternelle

VACANCES
SCOLAIRES

LUNDI

Bienvenue dans
ta cantine

MARDI



Menu végétarien

Pain spécial

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

 Carottes râpées BIO

 Salade verte BIO
et croûtons

 Gâteau de pommes
de terre à l'ail

 Carottes râpées BIO
vinaigrette 



Salade de haricots verts


PLAT

Lasagnes à la bolognaise

Cheeseburger

Omelette

 Rôti de bœuf
sauce grand-mère 

Aiguillette de colin* meunière
et sauce enrobant à
l'échalote 

S/ VIANDE


Lasagnes au saumon

Fishburger


Pavé fromager

GARNITURE

Pommes campagnardes

Ratatouille
et
Blé BIO 

 Poêlée de légumes
et
Riz BIO

 Purée de pommes de terre
BIO
et
Petits pois

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Fromage fondu Président

Fromage frais sucré

Edam

Yaourt aromatisé

DESSERT

Pêches au sirop

Compote pommes fraises

 Fruit BIO de saison

Tarte flan

 Fruit BIO de saison

GOÛTER

Goûter
Fourrandise au citron
Briquette de lait demi écrémé
Nectarine

Goûter
Fruit
Baguette et confiture d'abricots
Gélifié chocolat

Goûter
jus de fruit
Barre bretonne
Yaourt nature et sucre


Goûter
Lait
Baguette et beurre
Compote de poire

Goûter
Paillolines
Jus de raisin
Fromage frais et sucre

Produit local 

Plat sans viande

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Label Rouge 

Bleu Blanc Cœur 

Viande racée 

** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC 

*Poisson issu de pêche durable

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre à la vinaigrette	Tomates BIO à la vinaigrette	Roulé au fromage	Melon jaune BIO	Pâté de campagne et cornichons (Rillettes à la sardine)
PLAT	Boulette d'agneau sauce tajine	Pavé de merlu* sauce ciboulette	Sauté de porc sauce dijonnaise	<i>Nuggets de blé sauce méditerranée</i>	Steak haché de bœuf sauce échalote
S/ VIANDE	<i>Boulette pistou sauce fraîcheur</i>		<i>Galette mexicaine</i>		<i>Filet de hoki sauce curry</i>
GARNITURE	Semoule BIO et Légumes couscous BIO façon tajine	Julienne de légumes et Pommes vapeur	Riz BIO créole et Haricots verts BIO à la tomate	Carottes braisées et Lentilles	Macaroni et Chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt nature sucré	Cantal	Cotentin	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Crème dessert au caramel	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO
GOUTER	Goûter Fromage blanc nature et sucre Baguette et confiture fruits rouges Jus de pommes	Goûter Gaufre fantasia Lait Fruit	Goûter Baguette et fromy Jus d'orange Fromage frais nature	Goûter Fruit Lait Céréales	Goûter Compote de pommes Yaourt aromatisé Madeleine
	Produit local <i>Plat sans viande</i>	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

Du 14 au 18 septembre 2020 - Maternelle

	Menu végétarien				Pain spécial
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise BIO	Tomates BIO à la vinaigrette	Carrousel de crudités <i>(carotte, céleri et concombre)</i>	Pastèque BIO	Salade gourmande <i>(Boulgour, lentilles et surimi)</i>
PLAT	Emincé de poulet et son jus	<i>Omelette au fromage</i>	Steak haché de saumon* sauce crème	Rôti de veau sauce mironton	<i>Colin* pané et citron</i>
S/ VIANDE	<i>Galette italienne</i>				
GARNITURE	Ratatouille et riz pilaf BIO	Tortis saveur du jardin et Navets braisés	Courgettes BIO et Blé BIO à la provençale	Purée haricots rouges et Jardinière de légumes	Epinards béchamel et Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président	Fromage blanc et sucre	Camembert	Tomme noire
DESSERT	Fruit de saison	Compote pommes bananes	Mini chou à la vanille	Liégeois vanille	Fruits de saison BIO
GOUTER	Goûter Jus d'orange Palmier Fromage blanc aromatisé	Goûter Fruit Croissant Lait	Goûter Jus de pommes Baguette et Tablette de chocolat Fromage frais aux fruits	Goûter Paillolines Lait Fruit	Goûter Baguette et confiture de fraises Compote de pommes Lait
	Produit local <i>Plat sans viande</i>	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

Du 21 au 25 septembre 2020 - Maternelle

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées	Friand au fromage	Œufs durs piccalilli	Tomates BIO vinaigrette	Melon Charentais
PLAT	Sauté de bœuf sauce Lyonnaise	<i>Quenelles natures à la béchamel</i>		<i>Steak haché de cabillaud * sauce aurore</i>	Saucisse de Toulouse
S/ VIANDE	<i>Pavé de merlu* sauce cubaine</i>		<i>Pennes lentilles champignons et curry</i>		<i>Galette espagnole</i>
GARNITURE	Haricots verts BIO et Flageolets	Jardinière de légumes et Semoule BIO		Beignets de chou-fleur et Riz créole BIO	Purée de pommes de terre BIO et Blettes à la milanaise
PRODUIT LAITIER	Brie	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Fraidou	St nectaire
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Tarte aux poires	Ananas au sirop
GOUTER	Goûter Fruit Barre bretonne Lait nature	Goûter Jus d'orange Crêpe fourrée chocolat Fromage blanc nature	Goûter Baguette et Fromy Compote de pommes Sirop fraise	Goûter Fourrandise fraise Fruit Lait	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Jus de pommes Fromage blanc nature
	Produit local <i>Plat sans viande</i>	Produit BIO Cuisiné par le chef	Label Rouge Bleu Blanc Cœur	Viande racée ** teneur en sucre contrôlée	Produit AOP AOC *Poisson issu de pêche durable

	Pain spécial		Menu végétarien		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Trio de crudités vinaigrette (carottes jaune et orange, navets)	Salade de pommes de terre à l'échalote	Concombre BIO	Laitue iceberg et noix	Betteraves mimosa
PLAT	Emince de dinde au jus	Steak de colin* sauce paëlla	Rôti de bœuf sauce daube	Œufs durs béchamel	Hachis Parmentier purée BIO (maison)
S/ VIANDE	Boulette de soja, tomates basilic		Paré de poisson mariné au citron		Brandade de poisson* purée BIO (maison)
GARNITURE	Blé BIO et Courgettes aneth citron	Petits pois BIO et Riz BIO paëlla	Chou de Bruxelles et Penne BIO	Epinards béchamel et Boulgour	
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est	Cotentin	Yaourt nature sucré
DESSERT	Compote de pommes	Fruits de saison BIO	Semoule au lait	Cake à l'ananas**	Fruits de saison BIO
GOUTER	Goûter Fruit confiture d'abricots Lait	Goûter Gâteau marbré Yaourt nature Compote de pommes Cassis	Goûter Baguette et beurre Jus d'orange Fromage frais nature	Goûter Fruit Lait Gaufre patissière	Goûter Jus de pommes Fromage blanc Pain au chocolat
	Produit local	Produit BIO	Label Rouge	Viande racée	Produit AOP AOC
	Plat sans viande	Cuisiné par le chef	Bleu Blanc Cœur	** teneur en sucre contrôlée	*Poisson issu de pêche durable

Du 05 au 09 octobre 2020 - Maternelle

Menu végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Tomates à la vinaigrette

Friand à la viande
(Crêpe au fromage)

Bâtonnets de carottes sauce
piccalilli

Chou-fleur BIO
à la vinaigrette

Salade verte et maïs

PLAT



*Tortellini ricotta spinaci
curry*

Sauté de bœuf
mironton

Carré de porc
caramel

Pavé de merlu*
sauce waterzoi

Nuggets de volaille

S/ VIANDE

Pavé de poisson gratiné au
fromage*

*Pané de mozzarella
sauce à l'ail*

*Stick végétarien sauce
échalote*

GARNITURE

Poêlée de légumes
et
Riz créole

Boulgour BIO
et
Navets BIO saveur jardin

Blé
et
Haricots verts

Courgettes BIO
à la béchamel
et
Purée de pommes de terre BIO

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé

Camembert

Gouda

Fromage blanc et cassonade

Fraidou

DESSERT

Pêches au sirop

Fruit de saison BIO

Stracciatella copeaux
chocolat**

Fruit de saison

Gâteau au yaourt
et à la vanille**

GOUTER

Goûter
Paillolines (biscuit feuilleté)
Fromage blanc aux fruits
Fruit

Goûter
Compôte de pommes
Baguette et emmental
Lait

Goûter
Pain de mie et confiture de fraises
Fruit
Fromage frais sucré

Goûter
Jus d'ananas
Lait
Crêpe fourrée au chocolat

Goûter
Fruit
Fromage blanc nature et sucre
madeleine

Produit local

Produit BIO

Label Rouge

Viande racée

Produit AOP AOC

Plat sans viande

Cuisiné par le chef

Bleu Blanc Cœur

** teneur en sucre contrôlée

*Poisson issu de pêche durable

Du 12 au 16 octobre 2020 - Maternelle

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

PLAT

S/ VIANDE

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

GOUTER

LES MENUS DE LA SEMAINE DU GOÛT SONT EN COURS D'ELABORATION.

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO



Cuisiné par le chef



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Viande racée



** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC



*Poisson issu de pêche durable

Du 19 au 23 octobre 2020 - Maternelle

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cékleri BIO à la rémoulade	Lentilles vinaigrette terroir	Mortadelle et cornichons <i>(pain de poisson* sauce aneth)</i>	Endives et croûtons	Potage Crécy
PLAT	<i>Merlu* pané et citron</i>	Emincé de dinde au jus	Rôti de veau sauce navarin	<i>Pavé de colin* herbes de Provence</i>	<i>Spirales BIO végétariennes houmous</i>
S/ VIANDE		<i>Boulettes de soja tomate basilic</i>	<i>Galette Tex mex sauce enrobant</i>		
GARNITURE	Pommes smiles et Chou-fleur aux parfums des Antilles	Courgette BIO à la provençale et Riz BIO safrané	Polenta et Julienne de légumes aux parfums du soleil	Haricots beurre à la tomate et Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé	Brie	Emmental	Fromage frais sucré
DESSERT	Ile flottante	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Façon brownies**	Fruits de saison
GOUTER	Goûter Baguette et confiture de fruits rouges Sirop de citron Fromage blanc nature	Goûter Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pommes	Goûter Crème dessert vanille Barre bretonne Jus de pommes	Goûter Lait Céréales Compote de pommes fraises	Goûter Fromy et Baguette Jus d'orange Sirop de fraises

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

** teneur en sucre contrôlée

Produit AOP AOC

*Poisson issu de pêche durable

Du 26 au 30 octobre 2020 - Maternelle

Pain spécial

Menu végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Taboulé BIO

Salade fantaisie
(frisée, chou chinois et chicorée)

Tartine de la mer
tomatée

Potage de légumes BIO

Salade verte et croûtons

PLAT

Cordon bleu

Steak haché de saumon*
sauce hongroise

Rôti de porc
au jus

Pavé de merlu* sauce
lombarde

Omelette
sauce basquaise

S/ VIANDE

Poissonnette

Boulette de soja nature

GARNITURE

Ratatouille
et
Riz créole BIO

Carottes vichy
et
Purée de pommes terre

Lentilles
et
Jardinière de légumes

Semoule BIO
et
 Haricots verts BIO

Brocolis
et
Macaroni

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé

Pavé 1/2 sel

Fromage blanc à la fraise

Coulommiers

Pont l'Evêque

DESSERT

Fruits de saison

Compote pommes bananes

Fruits de saison

Fruits de saison BIO

Clafoutis à la poire, chocolat
et amande**

GOUTER

Goûter
Baguette et confiture de framboise
Compote de pommes fraises
Lait

Goûter
Fruit
Rocher coco
Fromage frais nature

Goûter
Pain de mie et confiture de fraises
Jus d'ananas
Lait

Goûter
Lait
Céréales
Compote de pommes

Goûter
Baguette et beurre
Jus de pommes
Yaourt aromatisé

Produit local

Produit BIO

Label Rouge

Viande racée

Produit AOP AOC

Plat sans viande

Cuisiné par le chef

Bleu Blanc Cœur

** teneur en sucre contrôlée

*Poisson issu de pêche durable