



Menu du 6 au 10 juillet 2020 - Maternelles

	LUNDI <i>Bienvenue dans la cantine</i>	MARDI	MERCREDI	Les ANTILLES JEUDI	Végétarien VENDREDI
Entrée	Concombre en salade Carottes râpées	Tomate vinaigrette Salade verte	Salade de fusilli au pesto Taboulé	Salade des antilles	Pastèque Melon
Plat	<i>Filet de colin* meunière frais</i>	Sauté de Bœuf sauce olives	Escalope de poulet à la tomate	Emincé de dinde sauce colombo	Omelette nature
Plat substitution		<i>Boulettes de blé au pistou</i>	<i>Poisson* blanc gratiné au fromage</i>	<i>Steak de colin* sauce colombo</i>	
Garniture	Epinards à la béchamel & boulghour	Purée de pommes de terre	Carottes à la ciboulette	Riz créole	Macaronis BIO à la tomate
Produit laitier	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais au sel de Guérande Fromy	St Paulin Edam	Brie Tomme blanche	Coulommiers Pont L'Evêque
Dessert	compote de pommes Compote de pommes-fraises	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruits de saison	Ananas frais & noix de coco râpée	Smoothie** mangue abricot vanille maison
Goûter	Goûter Briquette de lait 1/2 écrémé Goûter fourré chocolat Fruit	Goûter Yaourt à boire fraise framboise Bongateau chocolat Fruit	Goûter Briquette de lait fraise Mini roulé chocolat Berlingot de compote de pommes	Goûter Petit filou tube Madeleine Fruit	Goûter Briquette de jus de pommes Fourrandise fraise Yaourt à boire fraise framboise
	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



	LUNDI <small>Bienvenue dans la tantine</small>	MARDI	Végétarien MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette		Melon Jaune	Tomates mozarella	Carottes batonnets au fromage blanc et ciboulette
Plat	Chicken wings		Haricots rouges sauce chili & riz	Hachis parmentier (purée BIO)	<i>Fish and chips au colin*</i>
Plat substitution	<i>Pavé du fromager</i>			<i>Lasagnes saumon</i>	
Garniture	Courgettes BIO à la provençale & blé BIO				Frites
Produit laitier	Gouda		Fromage frais aux fruits		Camembert BIO
Dessert	Fruits de saison		Compote pommes banane	Ile flottante	Glace misterfreeze
Goûter	Goûter Yaourt à boire fraise framboise Fourrandise citron Fruit		Goûter Briquelette de Lait chocolat Gaufre fantasia Fruit	Goûter Yaourt à boire Mini-roulé fraise Fruit	Goûter Briquelette de Lait 1/2 écrémé Madeleine longue Berlingot de compote de pommes
	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



	Végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz à la parisienne	Concombre en salade	Pastèque	Salade du chef	Pâté de campagne (Rillettes de la mer)
Plat	Pavé de merlu* à la crème	Blé BIO sa base hindou	Rôti de bœuf	Jambon de poulet	Hoki *sauce citron
Plat substitution			Colin* pané et citron	Boulette azuki	
Garniture	Epinards à la béchamel		Ratatouille et pommes rissolées	Petits pois à la lyonnaise	Spirales BIO
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pavé demi sel	Edam	Camembert	Cotentin
Dessert	Fruits de saison	Compote pommes	Gélifié chocolat	Paris Brest	Fruits de saison
Goûter	Goûter Petit filou tube Fourrandise abricot Fruit	Goûter Briquette de Lait 1/2 écrémé Bongâteau à la fraise Berlingot de compote de pommes	Goûter Yaourt à boire fraise framboise Gaufre fantasia Briquette de jus de pommes	Goûter petits suisses sucré Gouter fourré chocolat Fruit	Goûter Petit filou tube Cakelet Fruit
	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



	Repas froid			Végétarien	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé BIO à l'orientale	Salade de tomates	Poireaux vinaigrette	Melon jaune	Concombre vinaigrette
Plat	Sauté de boeuf au basilic	Poulet roti et mayonnaise	Escalope de veau hachée	Riz BIO aux légumes braisés	Steak de colin* sauce cubaine
Plat substitution	<i>boulette de soja et ketchup</i>	<i>Œuf dur et mayonnaise</i>	<i>Merlu* pané</i>		
Garniture	Courgettes al pesto	Coquillettes BIO à la catalane	Frites et ketchup		Haricots verts saveur du jardin BIO
Produit laitier	Petits suisses aux fruits	Gouda	Yaourt nature BIO et sucre	Bûchette mi-chèvre	Saint Nectaire
Dessert	Fruits de saison	Compote pommes fraise et petit beurre	Fruits de saison	Mister freeze	Moëlleux ananas maison**
Goûter	Goûter Yaourt à boire Fourrandise abricot Berlingot de compote de pommes	Goûter petit filou tube Bongâteau au chocolat Fruit	Goûter Briquette de Lait chocolat Madeleine Fruit	Goûter Yaourt à boire fraise framboise Paillolines Briquette de jus d'orange	Goûter Briquette de Lait 1/2 écrémé Galette St michel Fruit

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
			Espagne	Végétarien	
Entrée	Betteraves vinaigrette	Radis croq'sel	Pastèque	Boulgour BIO à l'orientale	Céleri rémoulade
Plat	Emincé de dinde sauce forestière	Sauté de bœuf sauce provençale	Paëlla au poisson* (Riz BIO)	Stick végétarien et sauce méditerranéenne	Filet de limande* meunière et citron
Plat substitution	Boulette de soja tomate basilic	Omelette aux fines herbes			
Garniture	Pommes campagnardes	Carottes BIO braisées		Haricots beurre aux parfums du jardin	Gratin de piperade macaroni
Produit laitier	Yaourt BIO à la vanille	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre	Edam
Dessert	Fruits de saison	Semoule au lait maison**	Mister freeze	Fruits de saison	Compote pommes BIO
Goûter	Goûter petit filou tube Goûter fourré chocolat Fruit	Goûter yaourt à boire Fourrandise fraise Fruit	Goûter Briquette de lait fraise Madeleine chocolat Berlingot de compote de pommes	Goûter petit filou tube Mini roulé fraise Fruit	Goûter Yaourt à boire fraise framboise Cakelet Briquette de jus de pommes
	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



Menu du 10 au 14 aout 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	USA VENDREDI
Entrée	Concombre BIO	Salade de tomates	Salade verte	Pastèque	Salade coleslaw BIO
Plat	Poulet roti	<i>Pavé de merlu* sauce tomate</i>	Omelette	Rôti de veau au jus	Cheeseburger
Plat substitution	<i>Croq veggie tomate</i>			<i>Pavé du fromager</i>	<i>Fishburger</i>
Garniture	Petits pois	Courgettes BIO provençales et Riz créole BIO	Ratatouille et blé BIO	Chou fleur BIO saveur soleil	Frites
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Mimolette	Pont l'évêque	Petit moulé nature
Dessert	Gélifié nappé au caramel	Fruits de saison	Fruits de saison	Cake vanille maison**	Mister freeze
Goûter	Goûter petit filou tube Fourrandise chocolat Fruit	Goûter Briquette de lait 1/2 écrémé Galette St michel Berlingot de compote de pommes	Goûter Briquette de Jus de pommes Fourrandise fraise Yaourt à boire fraise framboise	Goûter petit filou tube Grillé normand Fruit	Goûter yaourt à boire Madeleine longue Fruit
	Produit local	Produit BIO	Label Rouge	Viande racée	Produit AOP AOC
	<i>Plat sans viande</i>	Cuisiné par le chef	Bleu Blanc Cœur	** teneur en sucre contrôlée	*Poisson issu de pêche durable



Menu du 17 au 21 aout 2020

	LUNDI	MARDI	Végétarien MERCREDI	L'Orient JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	Salade de fusilli BIO au pesto	Melon vert	Carottes rapées aux raisins secs	Rillettes de la mer maison
Plat	Brandade de poisson maison (Purée BIO)	Sauté de bœuf au curry	Coquillettes BIO italienne	Tajine de boulette d'agneau	Cordon bleu
Plat substitution		<i>Boulette de soja et ketchup</i>		<i>Tajine de poisson (hoki)</i>	<i>Nuggets de poisson</i>
Garniture		Epinards béchamel		Semoule BIO	Haricots verts BIO saveur jardin et Riz créole BIO
Produit laitier	Brie	Edam	Cotentin	Fromage blanc nature et sucre	Tome noire
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison	Ananas au sirop	Cake miel et orange maison**	Fruits de saison
Goûter	Goûter Briquette de Lait 1/2 écrémé Madeleine chocolat Fruit	Goûter Briquette de Jus de pommes Gaufre fantasia Yaourt à boire fraise framboise	Goûter Briquette de lait chocolat Bongâteau à la fraise Fruit	Goûter petit filou tube Gouter fourré chocolat Fruit	Goûter Yaourt à boire Fourrandise abricot Berlingot de compote de pommes
	Produit local	Produit BIO	Label Rouge	Viande racée	Produit AOP AOC
	<i>Plat sans viande</i>	Cuisiné par le chef	Bleu Blanc Cœur	** teneur en sucre contrôlée	*Poisson issu de pêche durable



Menu du 24 au 28 aout 2020

	LUNDI <i>Bienvenue dans la cantine</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien	Menu avec les doigts Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne	Carottes râpées BIO	Salade de betteraves	Melon jaune BIO
Plat	Pavé de merlu sauce safranée	Escalope de poulet sauce marengo	Rôti de bœuf	Pizza fromage	Nuggets de volaille et ketchup
Plat substitution		hoki * sauce crème	<i>boulette pistou</i>		<i>Stick végétarien et ketchup</i>
Garniture	Riz créole BIO	Courgettes aux épices colombo	Poêlée de légumes	Salade composée BIO	Pommes smiles
Produit laitier	Coulommiers	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Fromage frais sucré	Petit Louis
Dessert	Compote de pommes	Petit moulé nature	Cake aux pépites de chocolat maison**	Fruits de saison	Mister freeze
Goûter	Goûter Briquette de jus d'orange Fourrandise chocolat Yaourt à boire fraise framboise	Goûter Petit filou Mini-roulé fraise Fruit	Goûter Briquette de lait fraise Madeleine Fruit	Goûter Yaourt à boire Gaufre fantasia Berlingot de compote de pommes	Goûter petit filou tube Paillolines Fruit
	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