



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	 Salade coleslaw		Potage Vichyssoise (à base de petits pois)	 Céleri au curry
 Sauté de veau à la Crétoise	 Steak haché Dijonnaise		 Omelette BIO au fromage	Aiguillette de colin Meunière Méditerranéenne (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
Pâtes coquillettes BIO	Pommes de terre Campagnardes (<15%MG)		 Lentilles BIO à la Paysanne	 Carottes BIO Saveur Antillaise
Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Cotentin nature (>150 mg calcium)		Mimolette (>150 mg calcium)	Crème Anglaise (>100 mg calcium)
Orange	 Liégeois au chocolat		 Pomme	 Cake maison aux pépites chocolat



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux









Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU 100% CIRCUITS COURTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre des alpages (fromage blanc et mimolette)	 Salade des Antilles (laitue, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)		 Duo de chou BIO mayonnaise	Bouillon de légumes aux vermicelles
Crépinette de porc au jus (Paupiette de veau au jus) (P/L<1)	Filet de colin Tajine (P/L>2, +70%MPA)		  Bœuf braisé aux olives	Escalope de dinde Viennoise (P/L>2,+70%MPA)
Petits pois à la Lyonnaise	Semoule BIO		 Gratin de Crécy	Haricots verts et beurre à la tomate
Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)		 Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)
*Pomme BIO	Pêches au sirop		 Riz au lait maison	Banane BIO



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU BIO

MENU LE PORTUGAL UN REGAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue BIO au maïs BIO	Potage de légumes		Salade du Midi (pois chiches)	Pâté de campagne et cornichon <i>(Rillettes maison aux deux poissons)</i>
 Sauté de bœuf BIO Bobotie	Nuggets de blé nature		Escalope de poulet à la Forestière	Filet de limande Meunière et citron (P/L>2,+70%MPA,-15%MG)
 Polenta BIO façon grand-mère	 Epinards et pommes de terre béchamel		Riz Portugais	Purée de potiron maison 
Camembert BIO (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)		Yaourt nature sucré (>100 mg calcium)	Tomme blanche (>150 mg calcium)
Orange BIO	Compote de pommes ananas Et Galette St Michel		Gâteau Portugais maison	Kiwi



Race à viande



Appellation  
d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux













Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU JUMELAGE ESPAGNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Céleri au curry		 Potage au potiron	 Laitue aux dés de brebis vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique
Sauté d'agneau Marengo	 Pâtes tortis BIO à la Bolognaise		Steak haché de thon aux olives (P/L>, +70%MPA)	 Paella au poulet BIO
Flageolets à l'ail			 Gratin de chou fleur et pommes de terre	
Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	Fraidou (>150 mg calcium)		 Camembert (100-150 mg calcium)	 Yaourt BIO à la vanille (>100 mg calcium)
Pomme BIO	Mousse au chocolat au lait		 Poire	 Roulé maison aux agrumes Et Soda
				<b>ANNIVERSAIRE</b>



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge







Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts au maïs BIO vinaigrette du Terroir	Potage de légumes BIO		 *Cake maison aux deux fromages sauce fromage blanc ciboulette	*Carottes râpées BIO vinaigrette du Terroir
 Tartiflette aux lardons (Tartiflette de dinde) (-70%MPA)	Omelette BIO maison au fromage		 Bœuf braisé Charcutière	Couscous aux boulettes d'agneau
Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	 Emmental (>150 mg calcium)		Chou fleur béchamel	(Semoule BIO)
Clémentine	Eclair au chocolat		Banane BIO	Flan caramel



Race à viande



Appellation  
d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU BIO				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue BIO au maïs BIO	Salami et cornichon <i>(Rillettes maison aux deux poissons)</i>		Salade de penne BIO à la Catalane	<b>ANNIVERSAIRE</b> Potage au potiron 
 Daube de bœuf BIO	Pavé de colin mariné à la Brésilienne (P/L<2, +70%MPA)		 Saucisse de Toulouse <i>(Chipolatas de volaille)</i>	Boulette de soja nature
Riz BIO créole	Epinards et pommes de terre béchamel		 Carottes Saveur du Jardin	 Lentilles BIO à la Paysanne
Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)		Gouda (>150 mg calcium)	 Yaourt sucré (>100 mg calcium)
Compote de pommes BIO Et Petit Beurre BIO	Clémentine		 Kiwi	 Gâteau de Savoie maison  Et Limonade



Race à viande



Appellation  
d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU DE NOEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la tomate et aux vermicelles	 Carottes râpées au thon vinaigrette aux agrumes 		<i>Joyeux Noël</i>	Pizza au fromage maison 
Filet de limande Meunière et citron (P/L>2, +70%MPA)	 Pâtes penne BIO à la carbonara (P/L< 2, -70%MPA)			Chicken Wings (P/L>2)
Beignets de chou fleur (-15%MG)				Haricots verts BIO persillés
Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Six de Savoie (>150 mg calcium)			*Petit suisse sucré (>150 mg calcium)
Compote de pommes banane Et Sablé des Flandres	Gaufre créole			*Banane BIO



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelle  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**