

Menus de la Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Carottes et dés de emmental	Pomelo rose	Soupe de brocolis à la vache qui rit maison 
		Sauté de dinde aux olives 	Filet de hoki  Huile d'olive et citron	Escalope de volaille  Jus aux herbes
		Haricots vert et pommes persillées	épinard en branche et riz créole  	Coquillettes
		Yaourt brassé vanille  	Crème dessert au caramel	Yaourt nature  
				Fruit de saison  
		Pain et chocolat noir Fruit de saison Jus de fruits 100% pur jus	Barre bretonne Eau de source Fruit de saison	Gaufre au sucre Compote de poire Jus de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Label rouge



AOP



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 Janvier au 18 Janvier 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelo rose  </p> <p>Tajine de boeuf </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt à la grecque au miel et aux amandes </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Endives et dés d'edam</p> <p>Bolognaise végétarienne (légumes ratatouille, lentilles blondes, légumes en brunoise, tomates pelées, oignons) </p> <p>Cubes de poires au sirop léger</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Torti 3 couleurs façon carbonara Et emmental râpé</p> <p>Pomme  </p>	<p>Salade de mâche aux croutons</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Pommes pom'pins</p> <p>Cake maison </p>	<p> Salade de riz et dés de brebis</p> <p>Filet de merlu sauce créole </p> <p>Carottes persillées  </p> <p>Pomme  </p>
		<p>Pain d'épices Jus de fruits 100% pur jus</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Label rouge



AOP



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 21 janvier au 25 Janvier 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu Irlandais		Menu Végétarien	
<p>Roti de bœuf  Sauce chasseur</p> <p>Légumes racines (carottes, choux, navets jaunes, céleri rave et panais) et pommes vapeur</p> <p>Saint nectaire  </p> <p>Banane  </p>	<p>Salade Cream et cheddar</p> <p>Fish and chips</p> <p>Frites / pommes noisettes</p> <p>Cake aux fruits confits maison </p>	<p>Potage de légumes et vache qui rit maison </p> <p>Cuisse de poulet au jus </p> <p>Riz créole  </p> <p>Kiwi  </p>	<p>Salade de coquillettes au curry et dés d'emmental</p> <p>Omelette nature  </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Smoothie poire pomme ananas maison </p>	<p>Chou rouge bicolore à la vinaigrette  </p> <p>Sauté de porc au romarin OU sauté de dinde </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Semoule au lait et chocolat maison </p>
		<p>Croissant Jus de fruits 100% pur jus</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



Label rouge



AOP



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

