



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|----------|--|---|
| <p><b>*Betteraves au thon vinaigrette aux agrumes</b><br/>Salade de haricots verts</p>                               | <p> <b>*Salade coleslaw</b><br/>Endives aux dés d'emmental</p> |          | <p>Potage Vichyssoise (à base de petits pois)</p>  | <p> <b>*Céleri au curry</b><br/>Salade fantaisie vinaigrette du Terroir (Chou chinois, frisée, chicorée)</p> |
| <p> Sauté de veau à la Crétoise</p> | <p> Steak haché Dijonnaise</p>                                 |          | <p>Omelette au fromage</p>   | <p>Aiguillette de colin Meunière Méditerranéenne (P/L&gt;2, +70%MPA, -15%MG)</p>  |
| <p>Pâtes coquillettes</p>  | <p>Pommes de terre Campagnardes (&lt;15%MG)</p>   |          | <p> Lentilles BIO à la Paysanne</p> | <p> Carottes Saveur Antillaise</p>   |
| <p><b>*Fromage blanc aux fruits</b><br/>Fromage blanc nature et sucre (&gt;100 mg calcium)</p>                       | <p><b>*Cotentin nature</b><br/>Six de Savoie (&gt;150 mg calcium)</p>   |          | <p><b>*Mimolette</b><br/>Gouda (&gt;150 mg calcium)</p>  | <p>Crème Anglaise (&gt;100 mg calcium)</p>  |
| <p> <b>*Orange</b><br/>Poire</p>  | <p><b>*Liégeois au chocolat</b><br/>Liégeois à la vanille</p>   |          | <p> <b>*Pomme</b><br/>Banane</p>  | <p> <b>*Cake maison aux pépites chocolat</b><br/>Moelleux maison ananas aux épices</p>                     |



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 maternel  
**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)<br>Salade de blé à la Parisienne |  Salade des Antilles (laitue, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)<br>Radis sauce enrobante à l'échalote |          |  Duo de chou mayonnaise              | Bouillon de légumes aux vermicelles  |
| Crêpinette de porc au jus (P/L<1)<br><i>(Paupiette de veau au jus)</i>                               | Filet de colin Tajine (P/L>2, +70%MPA)   |          |  Bœuf braisé aux olives              | Cordon bleu (-70%MPA, -15%MG)  |
| Petits pois à la Lyonnaise   | Semoule  |          |  Gratin de Crécy                     | Haricots verts et beurre à la tomate   |
| *Petit suisse aux fruits<br>Petit suisse sucré (>100 mg calcium)                                     | *Fondu Président Petit Louis (>150 mg calcium)   |          |  Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium) | *Edam Saint Nectaire (>150 mg calcium)   |
|  *Kiwi Orange     | *Pêches au sirop<br>Cocktail de fruits au sirop  |          |  Riz au lait maison                |  Pomme Banane |



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 maternel  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



| MENU LE PORTUGAL UN REGAL   |   |          |  |  |
|---|---|----------|--|--|
| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|  <p><b>*Carottes râpées vinaigrette du Terroir</b><br/>Salade Vosgienne<br/>(Laitue, dinde, œuf dur, croûtons)</p>   | <p>Potage de légumes</p>  |          | <p>Salade du Midi<br/>(Salade de pois chiche)</p>  | <p><b>*Rillettes maison aux deux poissons</b><br/>Pâté de campagne et cornichon</p>                                |
|  <p>Sauté de bœuf<br/>Bobotie</p>  | <p>Nuggets de blé nature</p>  |          | <p>Escalope de poulet à la Forestière</p>  | <p>Filet de limande Meunière et citron<br/>(P/L&gt;2, +70%MPA, -15 MG)</p>   |
|  <p>Polenta façon grand-mère</p>   |  <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>                   |          |  <p>Riz Portugais</p>             |  <p>Purée de potiron maison</p> |
| <p><b>*Fromage blanc nature et sucre</b><br/>Fromage blanc aux fruits<br/>(&gt;100 mg calcium)</p>  |  <p><b>*Emmental Saint Paulin</b><br/>(&gt;150 mg calcium)</p> |          | <p>Yaourt nature et sucre<br/>(&gt;100 mg calcium)</p>   | <p><b>*Tomme noire</b><br/>Tomme blanche<br/>(&gt;150 mg calcium)</p>  |
|   <p><b>*Poire</b><br/>Kiwi</p> | <p><b>*Coupelle de compote de pommes ananas</b><br/>Coupelle de pommes abricots<br/>Et Galette St Michel</p>                                    |          |  <p>Gâteau maison Portugais</p> | <p><b>*Banane</b><br/>Orange</p>   |



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 maternel  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



MENU JUMELAGE ESPAGNE

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|----------|--|---|
| *Crêpe au fromage<br>Crêpe aux champignons   |  *Céleri au curry<br>Endives aux olives |          |  Potage au potiron                        |  Laitue aux dés de brebis vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique |
| Sauté d'agneau<br>Marengo  |  Pâtes tortis à la Bolognaise           |          | Steak haché de thon aux olives<br>(P/L>2, +70%MPA)   | Paella au poulet BIO<br>(P/L>2)   |
| Flageolets à l'ail   |  |          |  Gratin de chou fleur et pommes de terre  |   |
| *Petits suisses aux fruits<br>Petits suisses sucré (>100 mg calcium)   | *Fraidou<br>Croqlait (>150 mg calcium)   |          |  *Brie Camembert<br>(100-150 mg calcium) |  Yaourt BIO à la vanille (>100 mg calcium)                                     |
|  *Kiwi<br> Pomme | *Mousse au chocolat<br>Flan vanille  |          |  *Banane Poire                          |  Roulé maison aux agrumes<br>Et Soda   |

ANNIVERSAIRE



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 maternel  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|----------|---|---|
| <p><b>*Salade de haricots verts au maïs</b><br/>Betteraves vinaigrette du Terroir</p>   | <p>Potage de légumes</p>  |          | <p> <b>*Cake maison aux deux fromages</b><br/>Cake maison au thon<br/>fromage blanc ciboulette</p> | <p> <b>*Carottes râpées vinaigrette du Terroir</b><br/> Céleri au paprika</p> |
| <p> <b>Tartiflette aux lardons</b><br/><i>(Tartiflette à la dinde)</i><br/>(-70%MPA)</p> | <p><b>Filet de hoki pané et citron</b><br/>(P/L&gt;2, +70%MPA)</p>  |          | <p> <b>Bœuf braisé</b><br/>Charcutière</p>   | <p><b>Couscous aux boulettes d'agneau</b></p>   |
|   | <p><b>Haricots beurre</b><br/>Saveur du Jardin</p>  |          | <p> <b>Chou fleur béchamel</b></p>   | <p>(Légumes du couscous)</p>  |
| <p><b>*Petit suisse sucré</b><br/>Petit suisse aux fruits<br/>(&gt;100 mg calcium)</p>  | <p> <b>*Emmental</b><br/>Tomme blanche<br/>(&gt;150 mg calcium)</p> |          | <p><b>*Coulommiers</b><br/>Bûchette Mi chèvre<br/>(100-150 mg calcium)</p>  | <p><b>*Fondu Président</b><br/>Petit moulé ail et fines herbes<br/>(&gt;150 mg calcium)</p>   |
| <p><b>*Clémentine</b><br/> Pomme</p>   | <p><b>*Eclair au chocolat</b><br/>Eclair à la vanille</p>   |          | <p> <b>*Banane</b><br/>Kiwi</p>  | <p><b>*Flan caramel</b><br/>Flan chocolat</p>   |



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | ANNIVERSAIRE<br>VENDREDI  |
|--|---|----------|---|---|
| <br><b>*Laitue aux croûtons</b><br>Radis beurre | Salami et cornichon<br>et cornichon<br><b>Rillettes maison aux<br/>deux poissons</b>  |          | <b>*Salade de penne à<br/>la Catalane</b><br>Taboulé  | <br>Potage au potiron  |
| <br>Daube de bœuf                               | Pavé de colin mariné<br>à la Brésilienne<br>(P/L<2, +70%MPA)  |          | Saucisse de Toulouse<br>( <i>Saucisse de volaille</i> )   | Boulette de soja<br>nature  |
| Riz créole   | Epinards et pommes<br>de terre béchamel   |          | <br>Carottes Saveur du<br>Jardin   | <br>Lentilles BIO à la<br>Paysanne   |
| <b>*Petit moulé nature</b><br>Cotentin nature<br>(>150 mg calcium)   | <br><b>*Brie</b><br>Bûchette Mi chèvre<br>(100-150 mg calcium) |          | <b>*Gouda</b><br>Saint Paulin<br>(>150 mg calcium)  | <br>Yaourt sucré<br>(>100 mg calcium)  |
| <b>*Cocktail de fruits<br/>au sirop</b><br>Ananas au sirop   | <b>*Clémentine</b><br>Banane  |          | <br><br><b>*Kiwi</b><br>Poire | <br><br><b>Gâteau de Savoie<br/>maison</b><br>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 maternel  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



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



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 maternel  
**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**