














































	Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi
Période du 6 janvier au 10 janvier	<p>Salade harmonie Laitue iceberg Escalope de poulet sauce marengo <i>Sans viande : Steak haché de cabillaud sauce lombarde</i></p> <p>Riz  créole Petit moulé ail et fines herbes Emmental Liégeois au chocolat Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de coquillettes  au pesto Taboulé </p> <p>Bœuf sauté sauce forestière <i>Sans viande : Crêpe au fromage</i> Chou romanesco et carottes Montboissier Brebis crème Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Carottes râpées maison Pépites de poisson pané Epinards  à la béchamel Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Galette des Rois</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Oeufs durs mayonnaise Ragoût de pommes de terre et haricots blancs Coulommiers Fromy Fruits de saison </p>
Période du 13 janvier au 17 janvier	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Chou rouge râpé vinaigrette Radis râpés vinaigrette Quenelles natures sauce normande Carottes fraîches  braisées Yaourt aromatisé Yaourt nature Abricots au sirop Poires au sirop</p>	<p>Potage Dubarry maison Jambon de paris <i>Sans porc et sans viande : Pavé de poisson mariné au thym</i></p> <p>Coquillettes </p> <p>Tomme blanche Petit moulé nature Fruits de saison</p>	<p>Salade de haricots verts Salade de betteraves Rôti de veau sauce diablottin </p> <p><i>Sans viande : Blé cantonais végétarien</i></p> <p>Blé Camembert Cotentin nature Fruits de saison </p>	<p>Endives vinaigrette Laitue iceberg Filet de hoki sauce coco </p> <p>Petits pois Fromage fondu Gouda Cake nature  </p>
Période du 20 janvier au 24 janvier	<p>Carottes  râpées maison Salade farandole Burger de veau aux oignons <i>Sans viande : Pavé de merlu sauce beurre blanc</i></p> <p>Pommes rissolées Brie Fromy Crème dessert à la vanille Flan au chocolat</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de tortis à la parisienne Salade de lentilles Omelette </p> <p>Epinards béchamel Edam Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Endives vinaigrette Pavé de poisson mariné à la provençale Navets à la béchamel Fraidou Montboissier Quatre quart pur beurre framboise </p>	<p>Macédoine mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail Boulettes d'agneau sauce paprika <i>Sans viande : Semoule bio façon couscous végétarien</i></p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>
Période du 27 janvier au 31 janvier	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de lentilles Salade de blé à la catalane Nuggets de blé Purée de potiron et pommes de terre Saint Nectaire AOC Fraidou Fruits de saison </p>	<p>Céleri méditerranéen </p> <p>Laitue iceberg</p> <p>Poisson blanc gratiné au fromage Haricots blancs à la tomate Emmental Petit moulé nature Compote pommes poires  </p> <p>Compote de pommes fraises </p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS Salade du nouvel an chinois Nem au poulet</p> <p><i>Sans viande : Boulettes de soja sauce fromage blanc au curry</i></p> <p>Nouilles aux légumes Yaourt nature </p> <p>Cake ananas caramel </p>	<p>Salade écolière Salade de coquillettes au pesto Rôti de boeuf sauce chasseur <i>Sans viande : Hoki sauce lombarde</i></p> <p>Chou fleur  persillé Cotentin nature Bleu Fruits de saison</p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 février au 7 février	<p>Laitue iceberg Endives vinaigrette Colin sauce ciboulette</p> <p>Gratin de boulgour et carottes sauce cheesy </p> <p>Chèvre Gouda Flan nappé caramel Mousse au chocolat noir</p>	<p>Salade de coquillettes  à la catalane Salade parmentière  à l'orientale Boulettes de bœuf au jus</p> <p><i>Sans viande : Steak haché de saumon sauce citron</i></p> <p>Emincé de poireau béchamel Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>	<p>Salade de betteraves Salade de haricots verts Rôti de dinde sauce bobotie</p> <p><i>Sans viande : Riz bio chili végétarien</i></p> <p>Riz  créole Saint Paulin Brebis crème Fruits de saison</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade anglaise au cheddar Duo de carottes Omelette </p> <p>Petits pois aux saveurs du jardin Petit moulé ail et fines herbes Bleu Crêpe moelleuse sucrée</p>
Période du 10 février au 14 février	<p>Velouté de carottes et d'oranges maison </p> <p>Brandade de morue Carré de l'est Croc'lait Fruits de saison </p>	<p>Endives vinaigrette Radis râpé vinaigrette Sauté de bœuf sauce blanquette</p> <p><i>Sans viande : Croq veggio au fromage</i></p> <p>Mélange légumes et brocolis Faissette </p> <p>Yaourt  au citron les 2 vaches Tarte normande Eclair à la vanille</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade farandole Salade verte Boulettes de soja sauce méditerranéenne Spirales </p> <p>Mimolette Fromage fondu Compote pomme-cassis Compote pommes bananes </p>	<p>Salade de blé à l'orientale Salade gourmande</p> <p>Pavé de merlu sauce bouillabaisse </p> <p>Carottes  vichy Fromy Montboissier Fruits de saison</p>
Période du 17 février au 21 février	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Carottes  râpées maison Sauté de poulet à la crème</p> <p><i>Sans viande : Pavé du fromager</i></p> <p>Lentilles Croc'lait Saint Nectaire AOC Flan au chocolat Crème dessert au caramel</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Crêpe au fromage Crêpe aux champignons Oeufs durs froids Epinards  à la béchamel Camembert Fraidou Fruits de saison</p>	<p>MENU ALSACIEN</p> <p>Salade verte </p> <p>Choucroute</p> <p><i>Sans porc et sans viande : Choucroute de la mer</i></p> <p>Munster AOC</p> <p>Cake aux quetsches </p>	<p>Salade de penne à la parisienne Salade de riz à la niçoise cuisinée Paupiette de veau basquaise</p> <p><i>Sans viande : Steak haché de cabillaud sauce tomate</i></p> <p>Haricots beurre Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Compote pommes abricots </p> <p>Compote de pommes fraises </p>

Les maternelles auront le premier choix proposé

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"