

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 01

Semaine du 02 au 06 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Céléri au curry (céleri, mayonnaise, curry)	Betterave en vinaigrette		Friand au fromage	Velouté de potiron
Plat protidique	Aiguillettes de poulet rôti au jus	Cordon bleu		Sauté de porc sauce façon vallée d'Auge *	Ravioli de boeuf
Accompagnement	Gratin de brocolis 50% Pomme de terre en rondelles 50%	Haricots beurre au naturel		Pâtes	Salade verte
Produit laitier	Emmental	P'ti Cotentin 50%		Laitage	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	Galette des Rois à la Frangipane

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 02

Semaine du 09 au 13 Janvier 2017

POMMEUSE

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tarte tomate et thon	Salade de pâtes au basilic (pâtes, tomate, basilic, vinaigrette)		Potage cultivateur	Salade Colmar (Chou blanc, dés de dinde, dés d'emmental, vinaigrette)
Plat protidique	Lieu sauce dieppoise	Blanquette de veau à l'ancienne		Rôti de dinde au jus	Poisson pané
Accompagnement	Fondue de poireaux 50% Riz 50%	Carottes à l'ail		Blé	Pomme de terre sautées et ketchup
Produit laitier	Fromage frais Petit moulé	Suisse nature sucré		Fromage vache qui rit	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote pomme biscuit	Fruit		Fruit	Gâteau du chef au citron

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 03

Semaine du 16 au 20 Janvier 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes rapées à l'orange	Potage cresson		Radis / beurre	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Haché au veau sauce au poivre	Omelette aux herbes		Quenelles sauce aurore	Colin sauce citronnée
Accompagnement	Purée de chou fleur	Pâtes coquillettes 50% Ratatouille 50% <i>(courgettes, tomates pelées, jus et concentré de tomate, aubergine, oignon)</i>		Haricots plats persillés	Pommes de terre vapeurs 50% Epinards 50%
Produit laitier	Fromage portion	Gouda		Fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit		Tarte aux pommes	Fruit

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné
--------------------	----------------	-----------------



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 04

Semaine du 23 au 27 Janvier 2017

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POMMEUSE	Hors d'œuvre	Salade de pomme de terre crème ciboulette	Endives mimolette		<p>Nems au poulet et sauce aigre douce</p> <p>Aiguillette de poulet à la thai <i>(bouillon de volaille, lait de coco, carottes, petits pois, coriandre, oignons, curry)</i></p> <p>Riz 50%</p> <p>Poêlée chinoise 50%</p> <p>Fromage blanc nature sucré à la noix de coco rapée</p> <p>Clémentines <i>symbole de chance en Chine</i></p> <p><i>Supplément : apprendre à faire sa lanterne chinoise</i></p>	Betterave et maïs vinaigrette
	Plat protidique	Saucisse fumée s/porc : saucisse de volaille	Pêpites de poisson meunière			Cannellonis
	Accompagnement	Haricots beurre persillés	Purée de crécy			Salade verte
	Produit laitier	Bûchette vache-chèvre	Fromage portion			Suisse nature sucré
	Dessert	Compote pomme	Mousse au chocolat au lait			Fruit



Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné
--------------------	----------------	-----------------



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 05

Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2017

POMMEUSE

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Demi pamplemousse et sucre Maternelle jus de pamplemousse	Pâté de volaille et cornichons		 Crêpes ?	Concombre sauce bulgare 
Plat protidique	 Colombo de porc* <i>s/porc : colombo de dinde</i> 	Wings de poulet		Carottes râpées en vinaigrette à l'orange  	Bolognaise de thon 
Accompagnement	Semoule 50%			Brandade de poisson 	Pâtes
	Blettes à la béchamel 50% 	Chou fleur persillés		 Salade verte	
Produit laitier	Fromage Carré fondu	Fromage blanc aromatisé		 Yaourt à la vanille Ferme de Sigi	Fromage type Morbier
Dessert	Compote	Fruit		Crêpe et sucre	Flan chocolat

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux








Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 06

Semaine du 06 au 10 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de cœur de blé au surimi 	Salade de riz au thon (riz, thon, tomate, persil, vinaigrette) 		Concombre vinaigrette 	Potage poireaux pomme de terre 
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce crème 	Poisson pané		Rôti de bœuf sauce à l'échalotte	Lasagnes
Accompagnement	Epinards au jus	Haricots verts persillés		Riz	
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt nature sucré		Suisse aromatisé	Fromage type Pyrénées
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	Coupelle d'ananas au sirop

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 07

Semaine du 13 au 17 Février 2017

POMMEUSE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Haricots verts en vinaigrette	Salade harmonie (salade verte, chou rouge, mais)		Potage lentilles ESAU	Concombre bulgare
Plat protidique	Steak haché de bœuf sauce brune	Filet de merlu sauce dieppoise		Normandin de veau au romarin	Boulettes d'agneau sauce aux olives
Accompagnement	Pâtes Tricolores	Semoule 50% Ratatouille 50%		Poêlée de légumes	Blé aux petits légumes
Produit laitier	Suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Fondu carré	Chantailou
Dessert	Fruit	Banane sauce chocolat		Fruit	Flan vanille Flan vanille

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 08

Semaine du 20 au 24 Février 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Demi pamplemousse et sucre Maternelle jus de pamplemousse	Salade aux dés de fromage		Concombre en vinaigrette	Velouté cresson
Plat protidique	 Goulasch de bœuf 	Saucisse de Toulouse <i>s/porc : saucisse de volaille</i>		Filet de hoki sauce crème 	Parmentier de canard 
Accompagnement	Cœur de blé	Haricots blancs tomates		Julienne de légumes 50% Riz 50%	-
Produit laitier	Fromage Chanteneige Fromage fondu Fripon	Fromage blanc nature sucré		Yaourt aromatisé	Laitage
Dessert	Crème dessert chocolat	Coupelle de macédoine de fruits au sirop		Gâteau du chef à l'ananas 	Fruit

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 09

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2017

POMMEUSE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis / beurre			Potage crécy	Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive)
Plat protidique	Galette de quinoa provençale (nouveau produit)	Nuggets de volaille sauce barbecue		Moussaka	Marmite de poisson sauce nantua
Accompagnement	Gratin de chou fleur en béchamel	Potatoes		Pomme de terre sautées 50%	Pâtes Macaronis
Produit laitier	Mimolette	Fromage portion		Yaourt brassé aux fruits mixés	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit	Beignet chocolat noisette		Fruit	Compote

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné

