








MENUS DU 07-janvier au 11-janvier S 2

	lundi 07		mardi 08		mercredi 09		jeudi 10		vendredi 11	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Betterave rouge vinaigrette	A	Céleri rémoulade	A	Salade niçoise	F	Avocat	F	Carottes râpées	 F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Velouté de légumes	S	Tarte au fromage	S	Salade Verte aux croustons	F	Toast au fromage	F	Salade verte	 F
Plat Principal	Sauté de veau marengo	S	Moules sauce poulette	S	Escalope Viennoise	S	Filet de dinde rôti au thym	F	Spaghetti bolognaise	
Sans porc										
Accompagnement	Lentilles / Carottes	 SC + S	Frites / Salsifis	F/S	Haricots verts / Semoule	 S+SC	Epinard / Pommes de terre vapeur	S+F		SEC / S / F
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage	 F	Laitage	F	Fromage	 F	Laitage	 F	Fromage	 F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Laitage	F	Fromage	 F	Laitage	F	Fromage	 F	Laitage	 F
Dessert	Compote de fruit	A	Crème dessert	 F	Pâtisserie	F	Galette des rois	S	Quatre quart	 F/SEC
Dessert 2	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F
Pain	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	

MENUS



























DU

14-janvier

au

18-janvier








S 3

	lundi 14 janvier 2019		mardi 15 janvier 2019		mercredi 16 janvier 2019		jeudi 17 janvier 2019		vendredi 18 janvier 2019	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Salade de pâtes au thon	SC + A	Céleri rapé vinaigrette	 F	Radis beurre	F	Salade verte	F	Choux fleur vinaigrette	 S
MATERNELLE + PRIMAIRE	Salade Coleslaw	F	Velouté de potiron	 F	Salade de maïs	A	Pâté de campagne	F	Sardines	A
Plat Principal	Sauté de porc	F	Hachis parmentier	 F/S	Steak haché	S	Filet de poisson au beurre citronné	F	Chipolatas	F
Sans porc	Escalope de volaille	S								
Accompagnement	Riz pilaf et Gratin de côtes de blette	SC + S	Petits pois	 S	Pommes rissolées	S	Courgettes provençale et eby	 F/SC	Purée de pomme de terre et haricots beurre	F/S
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage	 F	Fromage	 F	Fromage	 F	Fromage	 F	Fromage	 F
MATERNELLE + PRIMAIRE	laitage	 F	laitage	 F	laitage	 F	Yaourt aromatisé	F	Fromage blanc	F
Dessert	Mousse framboise	SEC/S	Poire sauce chocolat	 F/A	Pâtisserie	 F	Roulé à la confiture de fraise	SEC/A	Gâteau de semoule	SEC/F
Dessert 2	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F
Pain	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F

















F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	









MENUS DU 21-janvier au 25-janvier S 4

	lundi 21 janvier 2019		mardi 22 janvier 2019		mercredi 23 janvier 2019		jeudi 24 janvier 2019		vendredi 25 janvier 2019	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Carottes râpées	F	Salade au maïs 	A	Taboulé	SEC / F	Macédoine de légumes	S/F	Salade Coleslaw	F 
MATERNELLE + PRIMAIRE	Soupe de vermicelles	SEC/S	Cervelas vinaigrette	F	Salade de tomate 	F	Salade verte 	F	Concombre vinaigrette	F 
Plat Principal	Lasagne Bolognaise	SEC/S	Poisson sauce pesto	F	Paupiette de volaille	S	Nuggets de volaille	S	Pilon ou haut de cuisse de poulet rôti	F 
Sans porc										
Accompagnement	Salsifis au gratin	S/F	Pommes vapeur et petits légumes	F/S	Petits pois/ Carottes	S	Epinards au jus et eblly provencale	S	Ratatouille / Riz	S/SEC 
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage 	F	Laitage	F	Fromage 	F	Laitage 	F	Fromage	F 
MATERNELLE + PRIMAIRE	Laitage	F	Fromage 	F	Laitage	F	Fromage 	F	Laitage	F 
Dessert	Crème dessert	F	Glace	S	Pâtisserie	S	Milk shake aux fruits rouges	F/S	Gâteau de riz	SEC/F 
Dessert 2	Fruit de saison 	F	Fruit de saison	F 	Fruit de saison 	F	Fruit de saison 	F	Fruit de saison	F 
Pain	Pain 	F	Pain 	F	Pain 	F	Pain 	F	Pain 	F

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français 	Volaille Française 	Appellation d'origine protégée 	Fait Maison 
	Bœuf Français 	Produits local 	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Poisson frais 









MENUS DU 28-janvier au 01-février S 5

	lundi 28		mardi 29		mercredi 30		jeudi 31		vendredi 01	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Velouté de poireaux	S	Fleurette de chou fleur sauce cocktail	S	Pâté de foie	F	Salade verte	F	Sausisson beurre	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Œuf mayonnaise	F	Pommes de terre au thon	F/A	Salade de carotte et pommes	F	Taboulé	SEC/A	Betterave mimosa	A/F
Plat Principal	Poitrine de veau farcie	S	Petit salé (palette 1/2 sel)	F	Escalope de volaille	SC/F	Sauté de bœuf	F	Poisson pané	S
Sans porc			Steak haché			SC/F				
Accompagnement	Semoule et choux braisés	SEC/S	Lentilles et Carottes au beurre	SC/S	Frites	S	Pâtes et haricots verts	SC/S	Jardinière de légumes et riz sauce tomate	S + SC
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage blanc	F	Laitage	F	Fromage	F	Laitage	F	Fromage	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Fromage	F	Fromage	F	laitage	F	Fromage	F	Petit suisse aromatisé	F
Dessert	Pêche au sirop coulis de fruit rouge	A	Fruit de Saison	F	Pâtisserie	S	Gâteau de semoule	SEC/F	Tarte aux pommes	S/F
Dessert 2	Fruit de saison	F	Far au pruneaux	A	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F
Pain	Pain	F	Pain	F	Pain	F	Pain	F	Pain	F


























F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	








MENUS DU 04-février au 08-février S 6

	lundi 04		mardi 05		mercredi 06		jeudi 07		vendredi 08	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Rillettes d'artichauts	S/F	Râpé de céleri vinaigrette	 A	Concombre vinaigrette	F	Pâté de campagne	F	Salade de tomate	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Tarte au fromage	S	Salade verte	 F	Salade de maïs	A	Endives à l'emmental	F	Betterave rouge vinaigrette	 A
Plat Principal	Blanquette de dinde	F	Boulette de bœuf sauce tomate	 S	Steak haché sauce barbecue	S	Filet de poisson aux herbes	F	Rôti de porc aux pruneaux	F/SEC
Sans porc										
Accompagnement	Riz pilaf et ratatouille	SC + S	Haricots blancs et carottes sautées	 SEC/F	Pommes sautées	S	Courgettes provençale et eby	 F/SC	Purée de pomme de terre et haricots beurre	F/S
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage	 F	laitage	 F	Fromage	 F	Laitage	F	Fromage	 F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Yaourt aromatisé	 F	Fromage	 F	laitage	 F	Fromage	 F	Fromage blanc	F
Dessert	Chocolat liegeois	F	Ananas au sirop	 A	Pâtisserie	S	Tarte Normande	S	Flan pâtissier	S
Dessert 2	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F	Fruit de saison	 F
Pain	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	

MENUS DU 11-février au 15-février S 7

	lundi 11		mardi 12		mercredi 13		jeudi 14		vendredi 15	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Salade de pâtes et surimi	SEC/F	Salade Marocaine	A/F	Tarte aux légumes	S	Concombre à la crème	F	Pâté en croute	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Salade verte	F	Segments de pamplemousse	A	Salade verte	F	Salade de lentilles	SC	Potage crécy (carotte)	F
Plat Principal	Chili con carne	SEC/S	Couscous poulet	F	Escalope de dinde au jus	S	Sauté de bœuf provençal	F	Poisson pané	S
Sans porc										
Accompagnement	Brocolis	S	Semoule et légumes couscous	SEC/S	Tomate provençale et Frites	F	Ebly aux petits légumes	SC/F	Carottes persillées et flageolets	F/A
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage	F	laitage	F	Fromage	F	Fromage	F	laitage	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	laitage	F	Fromage	F	laitage	F	laitage	F	Fromage	F
Dessert	Eclair au chocolat	S	Flan vanille	F	Chocolat Liegeois	F	Gâteau aux pommes	SC/F	Ile flottante	F
Dessert 2	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F	Fruit de saison	F
Pain	Pain	F	Pain	F	Pain	F	Pain	F	Pain	F

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menu validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson fra	









MENUS DU 18-février au 22-février S 8

	lundi 18 février 2019		mardi 19 février 2019		mercredi 20 février 2019		jeudi 21 février 2019		vendredi 22 février 2019	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Velouté de légumes	F	Salade verte		Pâté de foie	F	Salade de tomate	F	Courgettes râpées sauce fromage blanc	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Carottes râpées	F	Taboulé		Salade verte	F	Œuf mayonnaise	F	Sausisson beurre	F
Plat Principal	Raviolis gratinés	A	Sauté de bœuf		Rissollette de veau sauce tomate	S	Brandade de poisson	 F	Filet de dinde à la crème	F
Sans porc										
Accompagnement	Côtes de blettes persillées	S	Petits pois et haricots verts		Pâtes	SC	Brocolis		Gratin de courgettes et riz sauce tomate	F + SC
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage blanc		Fromage		Fromage		Fromage	F	Fromage	
MATERNELLE + PRIMAIRE	Laitage	F	Laitage		laitage	F	Laitage	F	Petit suisse aromatisé	F
Dessert	Crème dessert	F	Gâteau de semoule aux raisins secs		Pâtisserie	S	Salade de fruits	 F	Glace	S
Dessert 2	Fruit de saison	 F	Fruit de saison		Fruit de saison	F	Compote	A	Fruit de saison	 F
Pain	Pain	 F	Pain		Pain	 F	Pain	 F	Pain	 F





























F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	









MENUS DU 25-février au 01-mars S 9

	lundi 25		mardi 26		mercredi 27		jeudi 28		vendredi 01	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Salade Acapulco (maïs, poivrons, ananas)	A	Salade de Haricots verts		Céleri râpé vinaigrette		Salade verte aux croûtons		Endives et noix en salade	
MATERNELLE + PRIMAIRE	Céleri rémoulade		Taboulé		Salade de pâtes	SEC / F	Pâté de campagne	F	Velouté de potiron	F
Plat Principal	Omelette à la ciboulette	F/S	Hachis parmentier		Poisson meunière	S	Filet de poisson au beurre citronné	F	Cheese burger	
Sans porc										
Accompagnement	Choux fleur / boulgour		Purée de carotte		Pâtes / Brocolis	SEC/S	Riz / Ratatouille	SEC/S	Potatoes / haricots verts	S
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage		Laitage		Fromage		Laitage		Fromage	
MATERNELLE + PRIMAIRE	Laitage	F	Fromage		Laitage	F	Fromage	F	Laitage	
Dessert	Semoule au lait	F	Crème dessert		Pâtisserie	S	Flan nappé caramel	F	Brownies chocolat	S
Dessert 2	Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison	
Pain	Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Fait Maison	
	Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	





Menus DU 04-mars au 08-mars S 10

	lundi 04		mardi 05		mercredi 06		jeudi 07		vendredi 08	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Poireaux vinaigrette  F		Chou-fleur vinaigrette  S		Tarte aux légumes	S	Taboulé  SEC/A		Salami / cornichon	F
MATERNELLE + PRIMAIRE	Salade de lentilles  SEC		Quiche Lorraine	S	Salade de tomate	F	Potage cultivateur  F		Salade de maïs et choux rouge	A/F
Plat Principal	Lasagne Maison  F/SEC		Boulettes d'agneau	S	Paupiette de veau	S	Gratin de poisson béchamel	S/F	Poulet Basquaise	F
Sans porc										
Accompagnement	Courgettes  S		Pommes sautées / Poêlée de légumes	S	Semoule aux petits légumes	SEC / F	Haricots plats et pommes vapeur	S/F	Riz / Epinards  SEC/S	
PRIMAIRE + GRD SECTION	Fromage  F		Laitage	F	Fromage  F		Laitage	F	Fromage  F	
MATERNELLE + PRIMAIRE	Laitage  F		Fromage  F		Laitage  F		Fromage  F		Laitage	F
Dessert	Compote de pomme/Abricot  A		Entremet citron	F/SC	Beignet aux abricots	S	Gateau au chocolat	SEC/F	Cocktail de fruit / biscuit	A/SEC
Dessert 2	Fruit de saison  F		Fruit de saison  F		Fruit de saison  F		Fruit de saison  F		Fruit de saison  F	
Pain	Pain  F		Pain  F		Pain  F		Pain  F		Pain  F	

F = JE SUIS UN PRODUIT FRAIS A = JE SUIS UN PRODUIT APPERTISE S = JE SUIS UN PRODUIT SURGELE SC = JE SUIS UN PRODUIT SEC (type riz, pate, lentille....)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements des produits frais de saison et des arrivages de poisson frais

Menus validé par Mme CABOT Anne Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	Porc Français 	Volaille Française 	Appellation d'origine protégée 	Fait Maison 
	Bœuf Français 	Produits local 	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) 	Poisson frais 