

## MENUS DU 11-mars au 15-mars S 11

|                               | lundi 11                             |   | mardi 12                      |   | mercredi 13                      |   | jeudi 14                                |   | vendredi 15                      |   |
|-------------------------------|--------------------------------------|---|-------------------------------|---|----------------------------------|---|---|---|----------------------------------|---|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Betterave rouge vinaigrette<br>S / F |   | Champignons à la Grecque<br>A |   | Salade niçoise<br>F              |   | Salade de tomate<br>F                   |   | Carottes râpées<br>F             |    |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Velouté de légumes<br>S              |   | Tarte au fromage<br>S         |   | Salade Verte aux croutons<br>F   |   | Toast au fromage<br>F/SEC               |   | Salade verte<br>F                |    |
| <b>Plat Principal</b>         | Sauté de veau marengo<br>S           |   | Moules sauce poulette<br>S    |   | Escalope Viennoise<br>S          |   | Filet de dinde rôti au thym<br>F        |   | Spaghetti bolognaise<br>F        |    |
| <b>Sans porc</b>              |                                      |   |                               |   |                                  |   |   |   |                                  |   |
| <b>Accompagnement</b>         | Lentilles / Carottes<br>SC + S       |    | Frites / Salsifis<br>F/S      |   | Haricots verts / Semoule<br>S+SC |    | Epinard / Pommes de terre vapeur<br>S+F |   |                                  | SEC / S / F   |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage<br>F                         |    | Laitage<br>F                  |   | Fromage<br>F                     |    | Laitage<br>F                            |    | Fromage<br>F                     |    |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Laitage<br>F                         |   | Fromage<br>F                  |    | Laitage<br>F                     |   | Fromage<br>F                            |    | Laitage<br>F                     |    |
| <b>Dessert</b>                | Compote de fruit<br>A                |   | Crème dessert<br>F            |    | Pâtisserie<br>F                  |   | Fruit au sirop<br>F                     |   | Quatre quart crème Anglaise<br>F |    |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison<br>F                 |  | Fruit de saison<br>F          |  | Fruit de saison<br>F             |  | Fruit de saison<br>F                    |  | Fruit de saison<br>F             |  |
| <b>Pain</b>                   | Pain<br>F                            |  | Pain<br>F                     |  | Pain<br>F                        |  | Pain<br>F                               |  | Pain<br>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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |  |

|                               | lundi 18 mars 2019                       |   | mardi 19 mars 2019      |   | mercredi 20 mars 2019 |   | jeudi 21 mars 2019                  |  | vendredi 22 mars 2019                      |   |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|---|-----------------------|---|-------------------------------------|--|--|---|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Salade de nouilles chinoises aux légumes | SC + A  | Céleri rapé vinaigrette |  F   | Radis beurre          | F   | Taboulé                             | A/SEC  | Choux fleur vinaigrette                    |  S   |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Nem au poulet                            | S   | Velouté de potiron      |  F   | Salade de maïs        | A   | Pâté de campagne                    | F  | Croque Monsieur                            | F   |
| <b>Plat Principal</b>         | Sauté de porc caramélisé                 | F   | Hachis parmentier       |  F/S | Steak haché           | S   | Filet de poisson au beurre citronné | F  | Chipolatas                                 | F   |
| <b>Sans porc</b>              | Escalope de volaille                     | S   |                         |   |                       |   |                                     |  | Saucisse de volaille                       |   |
| <b>Accompagnement</b>         | Riz Cantonnais                           | SC + S + F  | Petits pois             |  S   | Pommes rissolées      | S   | Courgettes provençale et eby        |  F/SC | Purée de pomme de terre et haricots beurre | F/S   |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage                                  |  F   | Fromage                 |  F   | Fromage               |  F   | Fromage                             |  F    | Fromage                                    |  F   |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | laitage                                  |  F   | laitage                 |  F   | laitage               |  F   | Yaourt aromatisé                    | F  | Fromage blanc                              | F   |
| <b>Dessert</b>                | Salade exotique                          | S   | Poire sauce chocolat    |  F/A | Pâtisserie            |  F   | Beignet au chocolat                 | S  | Gâteau de semoule                          | SEC/F   |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison                          |  F | Fruit de saison         |  F | Fruit de saison       |  F | Fruit de saison                     |  F  | Fruit de saison                            |  F |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |   | Poisson frais |  |

|                               | lundi 25 mars 2019  |   | mardi 26 mars 2019             |  | mercredi 27 mars 2019 |   | jeudi 28 mars 2019                    |   | vendredi 29 mars 2019                  |  |
|-------------------------------|---------------------|---|--------------------------------|--|-----------------------|---|---------------------------------------|---|--|--|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Choux rouge râpé    | F   | Salade au maïs                 |  A   | Taboulé               | SEC / F   | Salade de pamplemousse                | A   | Salade Coleslaw                        |  F      |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Velouté de carottes | A/F   | Cervelas vinaigrette           | F  | Salade de tomate      |  F   | Salade de haricots rouges et poivrons | Sec/A   | Concombre vinaigrette                  |  F      |
| <b>Plat Principal</b>         | Lasagne Bolognaise  | SEC/S   | Poisson sauce pesto            | S  | Paupiette de volaille | S   | Cheese Burger                         |  F   | Pilon ou haut de cuisse de poulet rôti |  F      |
| <b>Sans porc</b>              |                     |   |                                |  |                       |   |                                       |   |  |  |
| <b>Accompagnement</b>         | Brocolis            | S   | Coquillettes et petits légumes | F/S  | Petits pois/ Carottes | S   | Potatoes et purée de potiron          | S/F   | Ratatouille / Riz                      |  S/SEC  |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage             |  F   | Laitage                        | F  | Fromage               |  F   | Laitage                               |  F   | Fromage                                |  F      |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Laitage             | F   | Fromage                        |  F   | Laitage               | F   | Fromage                               |  F   | Laitage                                |  F      |
| <b>Dessert</b>                | Crêpe au sucre      | S   | Glace                          | S  | Pâtisserie            | S   | Brownie au chocolat                   | SEC   | Gâteau de riz                          |  SEC/F |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison     |  F | Fruit de saison                |  F | Fruit de saison       |  F | Fruit de saison                       |  F | Fruit de saison                        |  F    |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |  |

|                               | lundi 01                             |       | mardi 02                               |      | mercredi 03                 |      | jeudi 04                |       | vendredi 05                              |        |
|-------------------------------|--------------------------------------|-------|--|------|-----------------------------|------|-------------------------|-------|--|--------|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Velouté de poireaux                  | S     | Fleurette de chou fleur sauce cocktail | F    | Pâté de foie                | F    | Salade verte            | F     | Sausisson beurre                         | F      |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Œuf mayonnaise                       | F     | Pommes de terre au thon                | F/A  | Salade de carotte et pommes | F    | Taboulé                 | SEC/A | Betterave mimosa                         | A/F    |
| <b>Plat Principal</b>         | Poitrine de veau farcie              | S     | Petit salé (palette 1/2 sel)           | F    | Escalope de volaille        | SC/F | Sauté de bœuf           | F     | Poisson pané                             | S      |
| <b>Sans porc</b>              |                                      |       | Steak haché                            |      |                             | SC/F |                         |       |  |        |
| <b>Accompagnement</b>         | Semoule et choux braisés             | SEC/S | Lentilles et Carottes au beurre        | SC/S | Frites                      | SC/F | Pâtes et haricots verts | SC/S  | Gratin de courgettes et riz sauce tomate | F + SC |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage blanc                        | F     | Laitage                                | F    | Fromage                     | F    | Laitage                 | F     | Fromage                                  | F      |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Fromage                              | F     | Fromage                                | F    | laitage                     | F    | Fromage                 | F     | Petit suisse aromatisé                   | F      |
| <b>Dessert</b>                | Pêche au sirop coulis de fruit rouge | A     | Fruit de Saison                        | F    | Pâtisserie                  | S    | Gâteau de semoule       | SEC/F | Salade aux agrumes                       | A      |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison                      | F     | Far au pruneaux                        | A    | Fruit de saison             | F    | Fruit de saison         | F     | Fruit de saison                          | F      |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |  |

**MENUS DU 08-avril au 12-avril S 15**

|                               | lundi 08                            |   | mardi 09                            |   | mercredi 10                     |   | jeudi 11                              |   | vendredi 12                                       |   |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------------|---|---|---|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Rillettes d'artichauts<br>S/F       |   | Râpé de céleri vinaigrette<br>A     |    | Concombre vinaigrette<br>S      |   | Pâté de campagne<br>F                 |   | Radis beurre<br>F                                 |   |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Tarte au fromage<br>S               |   | Salade verte<br>F                   |    | Salade de maïs<br>A             |   | Endives à l'emmental<br>F             |   | Soupe de vermicelles<br>SEC                       |   |
| <b>Plat Principal</b>         | Blanquette de dinde<br>F            |   | Boulette de bœuf sauce tomate<br>S  |    | Steak haché sauce barbecue<br>S |   | Filet de poisson crème citronnée<br>F |   | Rôti de porc aux pruneaux<br>F/SEC                |   |
| <b>Sans porc</b>              |                                     |   |                                     |   |                                 |   |                                       |   |   |   |
| <b>Accompagnement</b>         | Frites et carottes sautées<br>S + F |   | Haricots blancs et Ratatouille<br>F |    | Pommes rissolées<br>S           |   | Epinards et eblly<br>F/SC             |    | Purée de pomme de terre et haricots beurre<br>F/S |   |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage<br>F                        |    | laitage<br>F                        |    | Fromage<br>F                    |    | Laitage<br>F                          |   | Fromage<br>F                                      |    |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Yaourt aromatisé<br>F               |    | Fromage<br>F                        |    | laitage<br>F                    |    | Fromage<br>F                          |    | Fromage blanc<br>F                                |   |
| <b>Dessert</b>                | Crème dessert<br>F                  |   | Ananas au sirop<br>F/A              |    | Pâtisserie<br>F                 |    | Tarte Normande<br>S                   |   | Liegeois au chocolat<br>F                         |   |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison<br>F                |  | Fruit de saison<br>F                |  | Fruit de saison<br>F            |  | Fruit de saison<br>F                  |  | Fruit de saison<br>F                              |  |
| <b>Pain</b>                   | Pain<br>F                           |  | Pain<br>F                           |  | Pain<br>F                       |  | Pain<br>F                             |  | Pain<br>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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |   | Poisson frais |  |

MENUS DU 15-avril au 19-avril S 16

|                               | lundi 15            |       | mardi 16                    |       | mercredi 17                 |   | jeudi 18                |      | vendredi 19                       |     |
|-------------------------------|---------------------|-------|-----------------------------|-------|-----------------------------|---|-------------------------|------|-----------------------------------|-----|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Tartine de sardine  | A     | Salade Marocaine            | A/F   | Tarte aux légumes           | S | Concombre à la crème    | F    | Pâté en croute                    | F   |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Salade verte        | F     | Segments de pamplemousse    | A     | Salade verte                | F | Salade de lentilles     | SC   | Soupe au chou                     | F   |
| <b>Plat Principal</b>         | Chili con carne     | SEC/S | Couscous poulet             | F     | Escalope de dinde au jus    | S | Sauté de bœuf provençal | F    | Filet de poisson au basilic       | F   |
| <b>Sans porc</b>              |                     |       |                             |       |                             |   |                         |      |                                   |     |
| <b>Accompagnement</b>         | Courgettes braisées | SC/S  | Semoule et légumes couscous | SEC/S | Tomate provençale et Frites | F | Ebly aux petits légumes | SC/F | Carottes persillées et flageolets | F/A |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage             | F     | laitage                     | F     | Fromage                     | F | Fromage                 | F    | laitage                           | F   |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | laitage             | F     | Fromage                     | F     | laitage                     | F | laitage                 | F    | Fromage                           | F   |
| <b>Dessert</b>                | Eclair au chocolat  | S     | Salade Méditerranéenne      | S     | Chocolat Liegeois           | F | Gâteau aux pommes       | SC/F | Ile flottante                     | F   |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison     | F     | Fruit de saison             | F     | Fruit de saison             | F | Fruit de saison         | F    | Fruit de saison                   | F   |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson fra |  |

|                        | lundi 22 avril 2019 |   | mardi 23 avril 2019                |   | mercredi 24 avril 2019           |   | jeudi 25 avril 2019 |   | vendredi 26 avril 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         |                     |   | Sauté de bœuf                      |    | Rissollette de veau sauce tomate | S   | Brandade de poisson |    | Omelette à la ciboulette              | F   |
| Sans porc              | Raviolis gratinés   |   |                                    |   |                                  |   |                     |   |                                       |   |
| Accompagnement         |                     | A   | Pâtes et haricots verts            |    | Petits pois                      | SC/F  | Brocolis            |    | Gratin de courgettes et boulgour      | 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    |    | Glace                                 | SC  |
| Dessert 2              | Fruit de saison     |  | Fruit de saison                    |  | Fruit de saison                  | F   | Compote             | A   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |  |

## MENUS DU 29-avril au 03-mai S 18

|                               | lundi 29                                   |   | mardi 30                 |  | mercredi 01             |   | jeudi 02                  |   | vendredi 03               |  |
|-------------------------------|--|---|--------------------------|--|-------------------------|---|---------------------------|---|---------------------------|--|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Salade Antillaise (maïs, poivrons, ananas) |  A   | Salade de Haricots verts |  S   | Céleri râpé vinaigrette |  F   | Salade verte aux croûtons |  F   | Endives et noix en salade |  F    |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Carottes râpées à l'orange                 |  F   | Taboulé                  |  F   | Salade de pâtes         | SEC / F   | Pâté de campagne          | F   | Quiche Lorraine           | S  |
| <b>Plat Principal</b>         | Curry de poulet Antillais à la banane      | F/S   | Hachis parmentier        |  F/S | Poisson meunière        | S   | Poisson pané              | F   | Cheese burger             |  SC/S |
| <b>Sans porc</b>              |  |   |                          |  |                         |   |                           |   |                           |  |
| <b>Accompagnement</b>         | Riz créole / aubergines                    | S/SEC   | Purée de carotte         |  F   | Pâtes / Brocolis        | S   | Pâtes et brocolis         | SEC/S   | Potatoes / haricots verts | SC/F/S   |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage                                    |  F   | Laitage                  |  F   | Fromage                 |  F   | Laitage                   |  F   | Fromage                   |  F    |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Laitage                                    | F   | Fromage                  |  F   | Laitage                 | F   | Fromage                   | F   | Laitage                   |  F    |
| <b>Dessert</b>                | Semoule au lait de coco                    | A   | Crème dessert            |  F   | Pâtisserie              | S   | Flan nappé caramel        | S/F   | Donut                     | S  |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison                            |  F | Fruit de saison          |  F | Fruit de saison         |  F | Fruit de saison           |  F | Fruit de saison           |  F  |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |  |

## MENUS DU 06-mai au 10-mai S 19

|                               | lundi 06  |  | mardi 07  |  | mercredi 08  |  | jeudi 09  |  | vendredi 10   |  |
|-------------------------------|---|--|---|--|--|--|---|--|---|--|
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Poireaux vinaigrette  F      |  | Chou-fleur vinaigrette  S                 |  | Tarte aux légumes  S                |  | Taboulé  F                             |  | Salami / cornichon  F              |  |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Salade de lentilles  SEC     |  | Quiche Lorraine  S                        |  | Salade de tomate  F                 |  | Potage cultivateur  F                  |  | Céleri rémoulade  F                |  |
| <b>Plat Principal</b>         | Lasagne Maison  F/SEC        |  | Boulettes d'agneau  S                     |  | Paupiette de veau  S                |  | Gratin de poisson béchamel  S          |  | Poulet Basquaise  F                |  |
| <b>Sans porc</b>              |   |  |   |  |  |  |   |  |   |  |
| <b>Accompagnement</b>         | Courgettes  S                |  | Pommes sautées / Poêlée de légumes  SEC/S |  | Semoule aux petits légumes  SEC / F |  | Haricots plats et pommes vapeur  S/SEC |  | Riz / Epinards  SEC/S              |  |
| <b>PRIMAIRE + GRD SECTION</b> | Fromage  F                   |  | Laitage  F                                |  | Fromage  F                          |  | Laitage  F                             |  | Fromage  F                         |  |
| <b>MATERNELLE + PRIMAIRE</b>  | Laitage  F                   |  | Fromage  F                                |  | Laitage  F                          |  | Fromage  F                             |  | Laitage  F                         |  |
| <b>Dessert</b>                | Compote de pomme/Abricot  A |  | Entremet citron  F/SC                    |  | Beignet aux abricots  S             |  | Gateau au chocolat  SEC/f              |  | Cocktail de fruit / biscuit  A/SEC |  |
| <b>Dessert 2</b>              | Fruit de saison  F         |  | Fruit de saison  F                      |  | Fruit de saison  F                |  | Fruit de saison  F                   |  | Fruit de saison  F               |  |
| <b>Pain</b>                   | 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.*<br>(* issu de l'agriculture biologique)  | Poisson frais  |