



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

C'est la rentrée !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Concombres vinaigrette <i>M</i></p> <p>déco : œuf dur</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>déco : tomate</p>	<p>Achard de légumes <i>M</i></p> <p>Gaspacho tomates oignons</p> <p>déco : tomate</p>	<p>Apéritif de rentrée et melon</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rillettes de thon <i>M</i></p> <p>déco : salade verte</p>
<p>Aiguillettes de poulet sauce normande</p> <p>Repas de substitution : Boulette de soja sauce tomate</p>	<p>Sauté de bœuf sauce romarin</p> <p>Repas de substitution : Quenelle nature sauce nantua</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Repas de substitution : Fileté de poisson meunière et citron</p>	<p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Repas de substitution : Thon émietté sauce tomate</p>	<p>Suprême de colin sauce aurore</p>
<p>Semoule et courgettes à la provençale</p>	<p>Ratatouille et boulgour</p>	<p>Purée de pomme de terre et carottes persillées</p>	<p>Coquillettes et fromage râpé et petits pois</p>	<p>Haricots verts et pommes de terre</p>
<p>Gouda</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Camembert</p>	<p>Carré</p>
<p>Compote pomme banane</p>	<p>Roulé à la framboise</p>	<p>Fruit</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit</p>
<p>Goûter</p> <p>Galette géante</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette & barre de chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Goûter</p> <p>Madeleine</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Goûter</p> <p>Croissant</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter</p> <p>Baguette & confiture</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Jus d'orange</p>










*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMIRCON

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON
 ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS; MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX
 RILLETTE DE THON : THON, FROMAGE BLANC, MAYONNAISE, CITRON
 SAUCE AURORE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE





Semaine du 10 au 14 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Cake à la grecque	 Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette M Chou rouge vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Semoule épicée et poivrons
	déco : œuf dur	déco : tomate	déco : tomate	déco : salade verte
Dés de poissons sauce aux 3 herbes	Saucisse rougail Repas de substitution : Chilli sin carne	 Sauté de bœuf sauce curry Repas de substitution : Nuggets de poisson et citron	Emincé de volaille façon kebab Repas de substitution : Suprême de colin sauce safrané	Poisson pané et citron
 Poêlée de légumes et semoule	Riz créole et courgettes persillées	 Blé sauce tomate et haricots beurre	Carottes persillées et frites	Petit pois et pennes et fromage râpé 
Yaourt nature et sucre	Edam	 Rondelé nature	Fromage frais fruité	Coulommiers
Fruit	Fruit	Cake ananas	Eclair chocolat	Fruit
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gâteau fourré au cacao Fromage frais fruité Compote pomme cassis	Baguette & beurre Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Madeleine Fromage blanc et sucre Fruit	Sablé Lait Fruit	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruits

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

CAKE A LA GRECQUE : TOMATES, FROMAGE DE BREBIS, OLIVES
 SAUCE 3 HERBES : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CIBOULETTE, PERSIL, BASILIC
 POEELEE DE LEGUME : COURGETTE, HARICOT VERT, CAROTTE
 SAUCISSE ROUGAIL : SAUCISSE FUMEE, BOUILLON, TOMATE PELEE, OIGNON, PERSIL, AIL, GINGEMBRE, PIMENT DOUX
 SEMOULE EPICEE ET POIVRON : SEMOULE, POIRVON, EPICES KEBAB, CURCUMA



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre <i>Concombres vinaigrette à la menthe M</i>	Tarte au fromage	 Salade verte vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon <i>Galantine de volaille et cornichons M</i>	 Carottes râpées vinaigrette à l'aneth
déco : tomate		déco : tomate		déco : œuf dur
 Enchilada de légumes et soja BIO	Moelleux de poulet au jus <i>Repas de substitution : Filet de hoki sauce crème</i>	Rôti de bœuf et ketchup <i>Repas de substitution : Emietté de thon sauce tomate</i>	Poisson pané et citron	Sauté de porc sauce au romarin <i>Repas de substitution : Filet de colin sauce estragon</i>
	Jardinière de légumes et boulgour	Tortis et fromage râpé et carottes persillées	aricots verts persillés et pommes de terre	Riz créole et chou fleur sauce blanche
Fromage blanc et sucre	Camembert	Saint Nectaire AOP	Fromage frais sucré	Vache Picon
Barre bretonne	Fruit	Gélifié saveur vanille	Fruit	Compote de pommes
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette Gouda Fruit	Pain au chocolat Yaourt aromatisé	Galette géante Yaourt nature et sucre Fruit	Gaufre Lait Compote de pommes	Baguette & confiture Fromage blanc et sucre Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

ENCHILADAS DE LEGUMES ET SOJA BIO : TORTILLA, RATATOUILLE, TOMATE, OIGNON, CUMIN, EMMENTAL, PROTEINE DE SOJA
JARDINIERE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET





Semaine du 24 au 28 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette déco : tomate	Haricots verts vinaigrette Macédoine mayonnaise <i>M</i>	Taboulé <i>M</i> Salade de pomme de terre ciboulette	Pastèque <i>M</i> Melon	Tomates vinaigrette <i>M</i> Concombres vinaigrette
Tajine de bœuf Repas de substitution : Coquille de poisson sauce aurore	Marmite de poisson sauce 3 herbes	Nuggets de poulet Repas de substitution : Filet de colin sauce provençale	Œufs durs sauce Mornay	Filet de merlu sauce créole
Légumes couscous et semoule	Riz et petits pois	Brocolis persillés et penne et fromage râpé	Epinards et purée de pommes de terre	Pomme de terre vapeur et carottes persillées
Mimolette	Tomme blanche	Vache qui rit	Yaourt nature et sucre	Tomme grise
Gélifié saveur chocolat	Fruit	Fruit	Cake citron pavot	Compote pomme pêche
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre de chocolat Lait Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Petit beurre Fromage frais sucré Compote pomme framboise	Baguette & beurre Fromage blanc et sucre Fruit	Madeleine Fromage frais fruité Fruit








*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMIRCN

SAUCE TAJINE : BOUILLON, ABRICOT SEC, CONFITURE D'ABRICOTS, OIGNON
 LEGUMES TAJINE : LEGUMES COUSCOUS, AUBERGINE, TOMATE, ABRICOT SEC, RAISIN SEC, MIEL, CUMIN
 SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN





Semaine du 01 au 05 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette au citron M Salade thai déco : tomate	Coquillettes au pistou M Salade de riz arlequin déco : tomate	Salade verte vinaigrette et maïs M Endives vinaigrette et croûtons déco : œuf dur	 Chou bicolore vinaigrette déco : tomate	 Salade de tomates et concombres vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame déco : salade
Suprême de colin sauce toscane	Aiguillettes de poulet sauce forestière Repas de substitution : Poisson fileté meunière et citron	 Sauté de bœuf sauce jus Repas de substitution : Filet de colin sauce provençale	Omelette aux fines herbes	 Hachis du potager (purée de pommes de terre BIO)
 Riz et courgettes persillées	Haricots verts persillés et flageolets	Pommes vapeur et aubergines et courgettes persillées	Ratatouille et semoule 	plat de substitution : brandade
Edam	Saint Morêt	Brie	Yaourt nature et sucre	Petit Cotentin
Fruit	 Fruit	Compote pomme banane	Gaufre	Gélifié saveur vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre chocolat Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Gâteau fourré chocolat Fromage frais sucré Jus multifruits	Croissant Lait	Petit beurre Yaourt aromatisé Compote pomme banane	Baguette & beurre Fromage frais fruité Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRCN

SALADE THAI : CHOU BLANC, CONCOMBRE, TOMATE, POUSSE D'HARICOT MUNGO, VINAIGRETTE THAI (HUILE DE COLZA, MIEL, SAUCE SOJA, CORIANDRE, VINAIGRE)
 SAUCE TOSCANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL, BASILIC
 SALADE DE RIZ ARLEQUIN : RIZ, CAROTTE, CHOU BLANC, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE
 SAUCE FORESTIERE : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON
 HACHIS DU POTAGER : BŒUF EGRENE, PUREE DE HARICOT VERT ET POMMES DE TERRE





Semaine du 08 au 12 octobre 2018

 France et les danses folkloriques bretonnes	 Inde et les danses bollywood	 Andalousie et le flamenco	 Ukraine et le kazatchok	 Grèce et le sirtaki
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge au thon vinaigrette au vinaigre de cidre	Samoussa au poulet Repas de substitution : Allumettes fromage	 Rillettes de colin	Saucisson à l'ail et cornichon Repas de substitution : Macédoine à la Russe	Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)
Galette saucisse et pommes rissolées plat de substitution : galette végétale	 Flan de carotte garam massala	Tortilla aux pommes de terre et poulet plat de substitution : tortilla pommes de terre oignons et salade verte	 Bœuf stroganoff Repas de substitution : Filet de colin sauce tomate	Filet de merlu sauce vierge
 Fromage blanc et caramel	 Salade verte	 Tomme grise	 Choux-fleurs en gratin	Purée de courgette à l'huile d'olive
 Compote de pommes et galette bretonne	Vache qui rit	 Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat	 Tarte aux pommes	 Yaourt à la grecque au miel
Goûter Baguette & pâte à tartiner Fromage frais fruité Fruit	Goûter Sablé Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Goûter Madeleine Fromage frais sucré Fruit	Goûter Baguette & confiture Fromage blanc et sucre Compote de poires	Goûter Céréales chocolat Lait Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMFRON

GALETTE SAUCISSE ET POMMES RISSOLEES :
 FLAN DE CAROTTES GARAM MASSALA : CAROTTES, MAIZENA, AIL, CREME FRAICHE, LAIT, ECHALOTTE, ŒUF, MELANGE D'EPICES GARAM MASSALA
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
 RILLETTES DE COLIN : FROMAGE BLANC, FROMAGE FONDU, POISSON CUBES, SARDINES, JUS DE CITRON, CIBOULETTE
 SAUCE KTIPTI : CREME DE POIVRON ET FAITA
 SAUCE VIERGE : TOMATE, HUILE DE COLZA, AIL, BASILIC



Semaine du 15 au 19 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Allumette au fromage	Salade de boulgour Salade de riz niçois <i>M</i>	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	Coleslaw <i>M</i> Chou bicolore vinaigrette	Céleri rémoulade
Blanquette de poisson	déco : tomate Cordon bleu de dinde Repas de substitution : Nuggets de poisson	déco : tomate Sauté de bœuf sauce bourguignon Repas de substitution : Pavé de colin sauce provençale	déco : œuf dur Filet de merlu sauce créole	déco : tomate Burger de veau au jus
Carotte vichy et riz	Petit pois et purée de pommes de terre	Semoule à la tomate et courgettes à la provençale	Haricots verts et coquillettes et fromage râpé	Pomme de terre vapeur et salsifis persillés
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Gouda	Fromage frais fruité	Fraidou
Fruit	Fruit	Pêches au sirop	Donu'ts	Compote de pomme et potiron
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & confiture Fromage frais fruité Compote de poires	Gaufrette au chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette & barre de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Petit beurre Lait Fruit	Pain au chocolat Fruit









*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

SALADE DE RIZ NICOISE : RIZ, TOMATE, CONCOMBRE, THON, POIVRON, OLIVE, VINAIGRETTE
SALADE DE BOULGOUR : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, FROMAGE DE BREBIS



Semaine du 22 au 26 octobre 2018

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Potage de petit pois</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade <i>M</i></p>	<p>Pâté de campagne et cornichon <i>M</i></p> <p>Repas de substitution : Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Salade verte vinaigrette et dés d'emmental <i>M</i></p> <p>Endives vinaigrette et croutons</p>	 <p>Betteraves vinaigrette</p>
	déco : tomate		déco : œuf dur	déco : tomate
<p>Aiguillettes de poulet sauce tikka massala</p> <p>Repas de substitution : Dés de poissons sauce portugaise</p> 	 <p>Poisson pané et citron</p>	<p>Boulettes de mouton au curry</p> <p>Repas de substitution : Boulettes de soja sauce tomate</p> 	<p>Omelette</p>	 <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Repas de substitution : Quenelle de brochet sauce crème</p>
<p>Riz créole et brocolis sauce blanche</p>	<p>Haricots verts et pommes de terre</p>	<p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Ratatouille et blé</p> 	<p>Coquillettes et fromage râpé et carottes persillées</p>
<p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Carré</p>	<p>Vache picon</p>	<p>Fromage frais sucré</p>
<p>Fruit</p>	 <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Fruit</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit</p>
<p>Goûter</p>	<p>Goûter</p>	<p>Goûter</p>	<p>Goûter</p>	<p>Goûter</p>
<p>Baguette</p> <p>Gouda</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Baguette & beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette & barre chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TIKKA MASSALA : BOUILLON, TOMATE, YAOURT NATURE, AIL, OIGNON, EPICE GARAM MASALA, NOIX DE COCO





Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

VACANCES SCOLAIRES

HALLOWEEN				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg vinaigrette M	Soupe de potiron		Endives vinaigrette
déco : tomate	Pomelos et sucre			Salade ultradis M
Crispidor	déco : œuf dur	Hachis d'halloween	<p>Férisé</p>	déco : tomate
Courgettes sauce blanche et pommes vapeur	R Rôgout de bœuf à l'antillaise Repas de substitution : Dés de poisson sauce persanne	plat de substitution : hachis végétal		Pavé de colin façon bouillabaisse
Petit moulé	AB Riz créole & carottes	Mimolette		AB Tortis et fromage râpé et petits pois
AB Fruit	Fraidou	Salade d'orange sauce chocolat		AB Brie
Goûter	Compote pomme fraise	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & confiture	Gâteau fourré choco	Céréales nature		Madeleine
Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre	Lait		Fromage frais fruité
Jus de raisins	Fruit	Compote de pommes		Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRCN

SAUCE ANTILLAISE : BOUILLON, LEGUMES BRUNOISE, TOMATE, OIGNON, EPICES COLOMBO, GINGEMBRE
 HACHIS D'HALLOWEEN : EGRENE DE BŒUF ET PUREE DE CAROTTES
 SALADE ULTRADIS : SALADE ICEBERG, RADIS, VINAIGRETTE MIEL
 SAUCE BOUILLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE

