

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Endives vinaigrette estragon Lasagne ricotta épinards	Betteraves Poisson Carottes sautées	Salade de pommes de terre/surimi Jambon de dinde Poêlée de légumes	Concombres vinaigrette colombo Bœuf Courgettes provençale	Salade verte vinaigrette Dos de colin Riz pilaf Petit-suisse Compote
Fromage Compote	Fromage blanc Fruit	Fromage Fruit	Yaourt Fruit	
Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Salade Niçoise Parisienne Dinde sauce ratatouille Petits pois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Poisson Macaroni Fromage Fruit	Pizza Bœuf Courgettes provençale Yaourt Fruit	Poireaux vinaigrette Pommes de terre épinards Mozzarella	Salade verte vinaigrette Brandade de morue
			Fromage Fruit	Fromage Compote
Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Endives vinaigrette colombo Pâtes à la bolognaise	Carottes râpées Veau Haricots verts Fromage blanc Fruit	Salade verte vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées	Betterave vinaigrette Dinde sauce champignons Haricots blancs tomates Petit-suisse Fruit	Salade de Lentilles poisson Gratin de chou-fleur
Yaourt Fruit		Fromage blanc Fruits au sirop		Fromage Fruit
Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Salade de maïs vinaigrette Poisson Petits pois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Œufs florentine riz	Potage Poulet Macaroni Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Bœuf Semoule et légumes Fromage Compote	Radis Médaille de merlu Epinards à la crème Fromage blanc fruit



Produits de saison
Menus sans viande



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Tomates vinaigrette Raviolis de fromage Petit-suisse Compote	Crêpe fromage Poisson Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Salade de pommes de terre/surimi Poulet Haricots verts Fromage Fruit	Endives vinaigrette Bœuf Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade de soja vinaigrette estragon Colin Cœurs de blé Fromage Compote
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade Sawai Poulet Jardinière de légumes Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Veau Frites Petit-suisse Compote	Céleri Bœuf Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Macédoine vinaigrette estragon Pâtes Tomates au chèvre Fromage Fruit	Tomates Poisson Riz pilaf Fromage Fruit
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Endives vinaigrette colombo Porc* Haricots beurre Fromage Fruit	carottes râpées Bœuf Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Purée d'épinards Mozzarella Fromage Cocktail de fruit	Potage Jambon de dinde Gratin dauphinois Fromage Fruit	Salade de Lentilles Poisson Gratin de chou-fleur Petit-suisse Fruit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade Niçoise Parisienne Poisson Poêlée de légumes Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette Pâtes Pesto et Mozzarella Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette Dinde Semoule et légumes Fromage Fruit	Concombres vinaigrette Omelette Frites Fromage Compote	Salade de soja vinaigrette Dos de colin Courgettes provençale Fromage blanc Fruit



Produits de saison

Menus sans viande



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.