

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 15 février	Mardi 16 février	Mercredi 17 février	Jeudi 18 février	Vendredi 19 février
Salade verte vinaigrette colombo Chili végétarien	Carottes râpées Bœuf Haricots persillés Fromage Blanc Fruit	Salade Sawai Pâtes à la bolognaise	Pizza poisson Jardinière de légumes Yaourt Fruit	Endives vinaigrette au curry Colin sauce tomates Cœurs de blé Fromage Compote
Petit-suisse Compote		Fromage Fruit		
Lundi 22 février	Mardi 23 février	Mercredi 24 février	Jeudi 25 février	Vendredi 26 février
Salade pommes de terre/surimi Dinde Brocolis Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette Brandade de morue	Pizza Bœuf Petits pois Fromage blanc Fruit	Salade verte Omelette pommes de terre rissolées	Potage Médailon de merlu sauce Nantua Riz pilaf Fromage blanc Fruit
	Petit-suisse Compote	Fromage blanc Fruit	Fromage Fruit	
Lundi 1er mars	Mardi 2 mars	Mercredi 3 mars	Jeudi 4 mars	Vendredi 5 mars
Céleri/carottes vinaigrette balsamique Jambon de dinde Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Crêpe fromage Bœuf Carottes sautées Yaourt Fruit	Potage Carbonara de champignons	Concombres vinaigrette Colin sauce ratatouille Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Salade de Lentilles Poisson Petits pois et carottes Petit-suisse Fruit
		Fromage blanc Cocktail de fruit		
Lundi 8 mars	Mardi 9 mars	Mercredi 10 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
Salade pommes de terre/surimi Poisson sauce citron Epinards à la crème Fromage blanc Cocktail de fruit	Radis Bœuf Haricots plats Yaourt Fruit	Potage Dinde Coquillettes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette estragon Ravioli fromage	Pamplemousse Poisson Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit
			Fromage Compote	



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 15 mars	Mardi 16 mars	Mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Salade verte vinaigrette balsamique Macaronis à la Vache qui Rit Petit-suisse Compote	Betteraves Poulet Gratin de courgettes Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Bœuf Haricots persillés yaourt Fruit	Carottes râpées vinaigrette colombo Poisson Petits pois Yaourt Fruit	Salade de soja vinaigrette balsamique Poisson Riz pilaf Fromage blanc Compote
Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Mercredi 24 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
Salade de Lentilles Dinde Jardinière de légumes Fromage Fruit	Salade verte vinaigrette balsamique Brandade de morue Petit-suisse Compote	carottes râpées Bœuf Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Betteraves vinaigrette estragon Risotto Fromage Fruit	Concombres à la crème Dos de colin sauce citron Epinards à la crème Fromage Fruit
Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Mercredi 31 mars	Jeudi 1er avril	Vendredi 2 avril
Endives vinaigrette Dinde Gratin de courgettes Fromage blanc fruit	Crêpe fromage Bœuf Carottes au jus Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Chili végétarien Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Poisson Purée de courgettes Petit-suisse Fruit	Salade pommes de terre/surimi Poisson Chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 5 avril	Mardi 6 avril	Mercredi 7 avril	Jeudi 8 avril	Vendredi 9 avril
Férié	Salade verte vinaigrette Lasagne végétarienne Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Jambon de dinde Coquillettes Fromage Fruit	Céleri/carottes vinaigrette Omelette Frites Fromage Compote	Salade de soja sauce Cocktail Médailon de merlu Gratin de brocolis Yaourt Fruit



Produits de saison



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

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