

Semaine du 07 au 11 Mai 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Salade de concombres				*Laitue aux olives vinaigrette du Terroir Céleri au curry
Cordon bleu (- 70%MPA)				Escalope de veau hachée Chasseur (+ 70%MPA) Œufs sur sauce tomate
Riz aux petits légumes	FERIE		FERIE	Pommes smiles (-15%MG)
*Mimolette Edam (>150 mg calcium)				♂
❖				*Crème dessert chocolat Crème dessert caramel



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 14 au 18 Mai 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande

LE ROUGE FAIT SON SHOW



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*Carottes râpées vinaigrette Salade des Antilles (Laitue, croûtons, ananas vinaigrette au pamplemousse)			*Salade de concombres à la ciboulette Radis fromage blanc ciboulette
Filet de hoki pané et citron (P/L>2)	Pâtes coquillettes sauce carbonara et fromage râpé Sauce Italienne (Brunoise, lentilles et poivrons)		Poulet sauce poivrons Steak de colin tomates poivrons	Omelette au fromage
Haricots beurre persillés Et boulgour			Riz Pilaf à la tomate	Ratatouille maison et pommes de terre
*Yaourt BIO nature et sucre Yaourt BIO à la vanille (>100 mg calcium)			Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	
Fruit de saison au choix	*Mousse au chocolat Liégeois à la vanille		Fraises au sucre	*Moelleux aux abricots Gâteau maison au yaourt

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 21 au 25 Mai 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande

MENU 100% CIRCUITS COURTS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	❖		Salade de concombres vinaigrette du terroir	❖
	Rougail de saucisses (P/L<1) Sauce Andalouse (Petits pois champignons, courgettes et poivrons)		Bœuf braisé aux oignons Pané du fromager	Filet de lieu safrané (P/L>2)
FERIE	Blé créole		Carottes Saveur Antillaise	Semoule
	*Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)		❖	*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)
	*Fruit de saison au choix		Riz au lait maison	Fraises au sucre



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 28 Mai au 01 Juin 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande



MENU JUMELAGE ESPAGNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Concombre à la ciboulette		Salade de tomates à la feta vinaigrette huile d'olive	
Viennoise de dinde (P/L>1, +70%MPA, -15%MG) Escalope de blé panée	Escalope de veau hachée Orientale Paupiette de saumon Estragon		Paëlla au poisson (P/L>2, + 70 %MPA)	Sauté de boeuf à la Créoise Sauce Méditerranée (Lentilles courgettes et tomates)
Petits pois Saveur du Soleil	Pâtes torsades et fromage râpé			Polenta maison
*Camembert BIO Carré de l'Est (100-150 mg calcium)				*Edam Tomme noire (>150 mg calcium)
Fruit de saison au choix	*Coupelle de compote de pommes poires Coupelle de pommes pêches		Cake maison à l'orange	Fruit de saison au choix



Race à viande



Appellation
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 04 au 08 Juin 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade de tomates vinaigrette basilic Salade de concombres	❖		*Melon Pastèque	*Friand au fromage Mini roulé au fromage
Jambon braisé Boulette de soja tomates et basilic	Pavé de colin mariné citron (P/L<2)		Sauté de dinde aux 4 épices Nugget's de blé Méditerranée	Bœuf braisé et ketchup Filet de merlu Provençale
Lentilles BIO à la Paysanne	Ratatouille maison et semoule		Pâtes farfallles et fromage râpé	Haricots verts persillés
*Gouda Tomme blanche (>150 mg calcium)	*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)		❖	*Fromy Fraidou (100-150 mg calcium)
❖	Fraises au sucre		Fruit de saison au choix	❖



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 11 au 15 Juin 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande

MENU ETATS UNIS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade de concombres vinaigrette à la ciboulette Salade Fantaisie (Chicorée, chou chinois)			Salade composée (Laitue aux dés d'emmental et croûtons)	
Saucisse de Toulouse Croq'veggie à la tomate	Sauté de veau Marengo Sauce au thon 		Cheeseburger et dosette de ketchup Fishburger 	Filet de hoki pané et citron (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
Petits pois à la Lyonnaise	Riz créole		Pommes de terre Campagnardes (-15%MG)	Courgettes béchamel Et Pennes
	*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)		Yaourt velouté fruité (>100 mg calcium)	 *Brie Coulommiers (100-150 mg calcium)
*Semoule au lait maison à l'orange Riz au lait maison	Fruit de saison au choix			Fruit de saison au choix



Race à viande



Appellation
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 18 au 22 Juin 2018 SEMAINE FRAICH'ATTITUD
Menus Scolaires traditionnels et sans viande

MENU 100% CIRCUITS COURTS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
❖	*Salami et cornichon Rillettes maison aux deux poisssons		Salade de tomates vinaigrette du terroir	❖
Sauté de porc aux deux moutardes Sauce Indienne (Petits pois, tomates, poivrons)	Pizza de saison (courgettes et feta)		Bœuf braisé au basilic Omelette maison au fromage	Brandade de lieu maison (P/L>2, +70%MPA)
Riz Pilaf	Salade composée (Salade, concombre olives et maïs)		Carottes à la crème Et blé créole	❖
*Mimolette Cantal (>150 mg calcium)	*Camembert Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)		Yaourt BIO nature et sucre (>100 mg calcium)	*Cotentin nature Petit moulé (100-150 mg calcium)
Fruit de saison au choix	❖		❖	Fruit de saison au choix



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Semaine du 25 au 29 Juin 2018
Menus Scolaires traditionnels et sans viande



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade de concombres à la ciboulette *Laitue aux croûtons				*Melon Pastèque
Paupiette de veau au curry (+70%MPA) Paupiette de saumon au curry	Aiguillette de colin Meunière fromage blanc au curry (+70%MPA, -15%MG)		Cordon bleu (- 70%MPA) Escalope de blé panée	 Boeuf braisé à la Lyonnaise Filet de merlu Bercy
Pâtes macaronis et fromage râpé	Haricots verts Saveur du Jardin		Petits pois à la Paysanne	Ratatouille maison et riz
	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)		*Yaourt BIO à la vanille Yaourt nature BIO et sucre (>100 mg calcium)	 *Emmental Tomme blanche (>150 mg calcium)
*Entremet maison à la vanille Entremet maison au chocolat	Fraises au sucre		Fruit de saison aux choix	



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*Salade de concombres vinaigrette Laitue aux croûtons		*Pastèque Melon	
Filet de hoki pané et citron (P/L>2, +70%MPA)	Chickens wings et dosette de ketchup Nugget's de blé 		Raviolis de volaille Et fromage râpé (-70%MPA) Raviolis au saumon	Steak haché sauce Dijonnaise Boulette de soja fromage blanc au curry
Duo de courgettes et pommes de terre béchamel	Carottes Saveur du jardin Et semoule			Pommes smiles (-15%MG)
*Camembert BIO Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	*Tomme noire Saint Nectaire (>150 mg calcium)			*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)
Fruit de saison au choix			*Coupelle de compote de pommes bananes Coupelle de compote de pommes ananas	Fruit de saison aux choix



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr