





MENUS DE LA SEMAINE 10 du 20 au 24 décembre

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Boulgour  en salade</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Coquillette </p> <p>Tomme de brebis à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et rouge vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine <small>Tarte aux poireaux (s/porc)</small></p> <p>Salade verte</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pêche</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Paupiette de volaille sauce forestiere</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc sucre</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Potage de poireaux pomme de terre</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte </p> <p>Chanteneige</p> <p>Amandine aux poires</p>
GOUTERS				
<p>Gaufrette chocolat</p> <p>Jus de fruit 100% pur jus</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Quatre quart</p> <p>Compote à boire</p>	<p>Pain + nutella</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Brique de lait</p>	<p>Banane</p> <p>Sablé pâtissier</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit suisse sucré</p>

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 3 au 7 janvier

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Taboulé citronné	Potage de carottes	Coleslaw <i>Frais</i>	Betterave <i>local</i> Vinaigrette	Salade verte, croutons
Cuisse de poulet <i>Frais</i> 	Cordon bleu végétarien	Steak haché jus aux oignons	Rôti de porc <i>VPF</i> au jus <i>Frais</i> <small>Rôti de dinde s/porc</small>	Saumon <i>Frais</i> sauce oseille
Poêlée Ratatouille	Penne	Carottes persillées	Haricots blancs sauce à l'ail	Pomme de terre vapeur
Yaourt vanille 	Brie	Kiri	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Galette des rois 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Mousse au chocolat

GOUTERS

Madeleine
Petit suisse sucré
Jus de fruit 100%



MENUS DE LA SEMAINE 3 du 10 au 14 janvier

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Saucisson sec + beurre	Endives, pomme noix	Potage de poireaux	Carottes râpées <small>AB local</small> aux raisins	Salade de pâtes
Pizza mozzarella	Saucisse de Toulouse <small>VP Frais</small> Saucisse de volaille s/porc	Sauté de dinde <small>R</small> au basilic <small>Frais</small>	Crousti fromage	Filet de poisson + citron <small>AB local</small>
Salade verte	Frites	Semoule et son bouillon	Gratin dauphinois	Epinards à la crème
Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt nature sucré	Mimolette	Saint Moret
Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison <small>AB</small>	Poire au sirop amandes effilées	Tarte aux pommes




GOUTERS

Pain
Fromage
Compote de
pomme

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 17 au 21 janvier

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Velouté de potiron	Saucisson sec + beurre Mousse de volaille + cornichon	Carottes râpées vinaigrette <i>local</i>	Champignon vinaigrette	Concombre à la crème
Rôti de veau VF sauce forestière	<i>Frais</i> Steak haché VB sauce échalotes	<i>Frais</i> Rôti de dinde  sauce madere	Lasagnes aux légumes	Filet de poisson meunière
Blettes persillées		Blé	Salade verte	Mélange de céréales
Samos	Gratin de choux fleurs	Camembert	Kiri	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison 	Emmental	Purée de poire	Crème vanille	Galette bretonne
	Banane			
GOUTERS				
Muffin Fruit de saison Yaourt nature sucré				





MENUS DE LA SEMAINE 5 du 24 au 28 janvier

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Saucisson à l'ail Mousse de volaille + cornichon s/porc</p>	<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Potage de tomate</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p>
<p>Boulette de bœuf  VF à l'orientale</p>	<p>Pané aux petits légumes</p>	<p>Chipolatas VPF Chipo de volaille (s/porc)</p>	<p>LA CANTINE FAIT DU SKI</p>	<p>Brandade de morue <small>Frais</small></p>
<p>Semoule et son bouillon</p>	<p>Carottes persillées</p>	<p>Purée de pois cassé</p>		<p>Salade verte</p>
<p>Cantal</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Emmental</p>		<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Mousse au chocolat </p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Compote pomme fraise</p>

GOUTERS

Yaourt aromatisé
Quatre quart
Jus de fruits 100%
jus

MENUS DE LA SEMAINE 6 du 31 janvier au 4 février

LUNDI 31	MARDI 1er	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Sardine à la tomate	Taboulé	Champignons à la Grecque	Concombre vinaigrette	Potage de tomate 
Saucisse de volaille <i>Frais</i> paysanne	Riz thaï	Fish	Ravioli de bœuf sauce tomate + râpé	Paupiette de veau sauce chasseur
Poêlée villageoise	Gratin de brocolis béchamel	Pomme de terre crisper	Yaourt aromatisé	Lentilles, carottes
Brie	St Moret	Carré frais	Crêpe	Vache qui rit 
Banane 	Crème vanille	Fruit de saison <i>local</i>		Eclair vanille
				

GOUTERS

Pain + Confiture
Compote pomme vanille
Fromage blanc sucré

MENUS DE LA SEMAINE 7 du 7 au 11 février





LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Mousse de volaille + cornichon	Potage de carottes	Champignon <i>local</i> vinaigrette <i>Frais</i>	Betterave vinaigrette	Salade de fond d'artichaut
Blanquette de veau VF <i>Frais</i>	Quiche lorraine	Filet de poisson du jour + citron <i>Frais</i>	Œuf dur	Hachis VF <i>Frais</i> Parmentier
Riz Thaï	Salade verte	Purée de patate douce cuisinée	Epinards branche à la crème	Rondelé aux noix
Yaourt vanille 	Purée de poire	St Paulin	St Nectaire	Liégeois au chocolat
Fruit de saison		Cocktail de fruits	Beignet aux pommes	






GOUTERS

Brique de lait
chocolaté
Sablé pâtissier
Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 8 du 14 au 18 février

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Pizza mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au lait</p> 	<p>Crêpe fromage</p> <p>Poisson pané + citron </p> <p>Poêlée de légumes méridionale persillée</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Jambon blanc VPF</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <i>local</i> <i>Frais</i></p> <p>Rôti de veau VF <i>Frais</i> sauce forestière</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage de cresson</p> <p>Spaghetti bolognaise VF (+ fromage à part pour les scolaires)</p> <p>Camembert</p> <p>Crème chocolat</p>
GOUTERS				
<p>Fruit de saison</p> <p>Pain + chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Muffin</p> <p>Compote à boire</p>	<p>Compote pomme vanille</p> <p>Pain + fromage</p>	<p>Brique de lait chocolaté</p> <p>Mini roulé abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jus de fruits 100% pur jus</p> <p>Pain + fromage</p>

MENUS DE LA SEMAINE 9 du 21 au 25 février

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Céleri rémoulade	Rillettes de canard + cornichon	Potage de tomate	Salade verte, maïs, croutons	Concombre à la crème
Croque- monsieur <small>Croque-Monsieur s/porc</small>	Poisson du jour + citron 	Galopin de veau au jus de veau	Sauté de porc provençal	Boulette végétarienne
Salade verte	Gratin de choux fleurs	Carottes persillées	Frites	Gratin de brocolis
Morbier à la coupe	Fromage ail et fines herbes	St Moret	Kiri	Compote pomme banane
Purée pomme fraise	Fruit de saison 	Fruit de saison	Liégeois vanille	Petit beurre 
GOUTERS				
Fruit de saison	Galette bretonne	Pti Moelleux marbré	Fruit de saison	Jus de fruit 100% pur jus
Palmito	Compote à boire	Jus de fruit 100% pur jus	Gaufrette chocolat	Pain + beurre
Yaourt à boire	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits