



Semaine du 7 au 11 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Partage de la galette	Vendredi
Chou rouge vinaigrette framboise	 Taboulé (semoule BIO)	Endives et croûtons vinaigrette	Céleri sauce cocktail	Pâté de campagne et cornichon s/p : galantine de volaille et cornichon
Chili con carne	Blanquette de poisson aux petits légumes	Goulasch Hongrois	Emincé de dinde au jus	Nuggets de poisson et citron
Riz	Carottes au jus	 Penne	Choux-fleurs sauce blanche	Haricots beurre
Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Cantal AOP	Yaourt nature sucré	Fromage frais 1/2 sel
Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison	Compote de pommes	Galette des rois 	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Galette géante Yaourt aromatisé Fruit BIO	Baguette & barre de chocolat Lait Compote pomme abricot	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit	Petit beurre Lait Fruit BIO	Croissant Yaourt nature sucré Jus de raisin

*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 14 au 18 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi : Mission anti-gaspi
Lentilles échalote	 Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Céleri rémoulade	Potage potiron
Boulettes de mouton sauce catalane	Raclette s/p : raclette s/porc	Filet de merlu sauce créole	Rôti de bœuf et Ketchup	Saucisse de Strasbourg s/p : saucisse de volaille
Printanière de légumes	Pommes de terre	Blé	Purée de petits pois	Farfalles et emmental râpé
Carré	Fromage frais fruité	Gouda	Fraidou	
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poires	Lait gélifié saveur vanille	Banane sauce chocolat
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gâteau fourré au cacao Yaourt nature sucré Jus de pommes	Baguette Fromage à tartiner Compote pomme cassis	Madeleine Lait Fruit BIO	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit BIO	Sablé Lait Compote de pommes

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AUC



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE RAVIGOTE : VINAIGRETTE, ECHALOTE, ETRAGON, CERFEUIL, OIGNON, CAPRE, PERSIL
 SAUCE CATALANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, POIVRON, BASILIC
 PRINTANIERE DE LEGUMES : CAROTTE, HARICOT VERT, PETIT POIS, AIL, OIGNON, PERSIL
 RACLETTE : JAMBON, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL, CORNICHON
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Semaine du 21 au 25 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade palmito	Coleslaw	Méli mélo de salades vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Nuggets de poulet	Sauté de bœuf strogonoff	Burger de veau sauce brune	Suprême de colin sauce orientale	Pizza reine s/p : pizza fromage
Haricots beurre	Pommes vapeur	Bocolis sauce blanche et emmental	Boulgour	Salade verte vinaigrette
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme noire
Fruit de saison	Fruit de saison	Chou vanille	Compote pomme clémentine	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & pâte à tartiner Fromage frais sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Galette géante Lait Fruit BIO	Gaufre Yaourt aromatisé Fruit BIO	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Jus de pommes

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU C



Plat végétarien



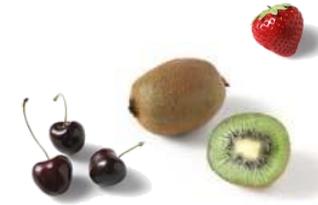
Plat du chef



Nouvelle recette

SALADE PALMITO : CŒUR DE PALMIER, TOMATE, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE
SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
SAUCE ORIENTALE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, OIGNON, ERSATZ SAFRAN

Menus scolaires - CC Pays de France



Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Le Brésil 	Vendredi
Maquereau sauce tomate	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carottes, poulet) 	Lentilles à l'échalote
Poisson pané et citron	Couscous végétarien	Rôti de bœuf et Ketchup	Vatapa (poisson sauce tomate, coco, gingembre)	Emincé de porc sauce romarin s/p : émincé de dinde
Coquillettes et brocolis	Semoule	Pommes noisette	Riz 	Epinards sauce blanche et emmental
Fromage blanc et sucre	Tomme blanche	Mimolette	Fromage frais fruité	Fromage frais demi-sel
 Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	 Tarte clafoutis mangue coco 	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain au lait Lait Compote pomme framboise	Baguette & barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit BIO	Petit beurre Fromage frais sucré Jus de raisin	Baguette & beurre Lait Fruit BIO	Madeleine Fromage frais fruité Jus d'orange

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



COUSCOURS VEGETARIEN : BOULETTES DE SOJA, LEGUMES COUSCOURS, BOUILLON COUSCOURS
 POTAGE DE LEGUMES : CAROTTE, POIREAUX, POMMES DE TERRE, NAVETS



Semaine du 4 au 8 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Vive les crêpes !	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Chou rouge vinaigrette framboise	Salade verte et croûtons vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Rillettes de sardine à l'espagnole
Tajine de bœuf	Burger de veau au jus	Suprême de colin sauce armoricaine	Rôti de dinde sauce tomate	Gratin de coquillettes charcutier s/p : gratin de coquillettes et dés de volaille
 Semoule	Petits pois	Haricots beurre persillés	Purée de brocolis	
Cantafras	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Chou choco noisette	Crêpe et pâte à tartiner	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter 	Goûter
Croissant	Gâteau fourré chocolat	Baguette	Céréales	Baguette & beurre
Lait	Fromage frais sucré	Gouda	Lait	Fromage frais fruité
Compote de pommes	Fruit BIO	Fruit	Fruit BIO	Jus d'orange

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AUC



SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON
 RILLETTE DE SARDINE ESPAGNOLE : SARDINE, LEGUMES BRUNOISE, TOMATE CONCENTREE, KETCHUP, FROMAGE BLANC, MAYONNAISE, HUILE D'OLIVE, CITRON
 GRATIN CHARCUTIER : COQUILLETTES, SAUCE FACON MORNAY, DES D'EPAULE, EMMENTAL

Menus scolaires - CC Pays de France



Semaine du 11 au 15 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Tournoi des 6 nations	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Potage petit pois	Crêpe au fromage	Salade verte et oignons frits vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce romarin	Sauté de bœuf au curry	Omelette sauce basquaise	Hot dog et ketchup s/p : hot dog saucisse de volaille	Brandade
Jardinière de légumes et pommes de terre	Riz safrané	Carottes persillées		
Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc et sucre	Cheddar	Coulommiers
Flan pâtissier	Fruit de saison	Fruit de saison	Milk shake vanille	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & pâte à tartiner Lait Fruit BIO	Sablé Yaourt nature sucré Jus de pommes	Céréales chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Fruit BIO	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de raisin

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AUC



Plat végétarien

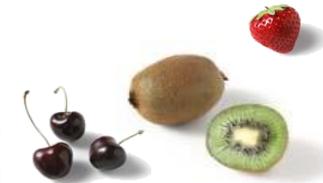


Plat du chef



Nouvelle recette

JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET



Semaine du 18 au 22 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade de coquillettes et curcuma	Chiffonnade de salade et maïs vinaigrette	Endives vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Émincé de porc sauce diable s/p : émincé de dinde	Nuggets de poisson et citron	Rôti de bœuf, jus aux herbes	Pavé de colin sauce Dieppoise	Blanquette de dinde
Boullgour	Epinards	Purée de légumes	Chou fleur sauce blanche emmental et pommes de terre	Riz
Vache picon	Carré	St Nectaire AOP	Fromage frais fruité	Tomme grise
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Cake chocolat noix de coco	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & confiture Fromage frais sucré Jus d'orange	Gaufrette au chocolat Lait Compote pomme cassis	Baguette & barre de chocolat Yaourt nature sucré Fruit BIO	Pain au chocolat Lait Fruit BIO	Petit beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE DIABLE : BOUILLON, TOMATE PELEE, CONCENTRE DE TOMATE, MOUTARDE, PIMENT, SUCRE
 SAUCE DIEPPOISE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CREVETTE, MOULE, CHAMPIGNON, CAROTTE, OIGNON
 SALADE DE COQUILLETTES AU CURCUMA : COQUILLETTES, CURCUMA, PETITS POIS, MAIS, VINAIGRETTE



Semaine du 25 février au 1er mars 2019

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Bouillon aux vermicelles	Salade verte et croûtons vinaigrette	Soupe de carottes
Merguez	Filet de merlu sauce citron	 Gratin gnocchetti brocolis cheddar et mozzarella	Tajine de dinde	Rôti de bœuf et Ketchup
Purée de pommes de terre	Cordiale de légumes		Légumes couscous et semoule	Pommes noisette
Edam	Fromage frais sucré	Rondelé ail et fines herbes	Tomme grise	Tomme blanche
Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison	Pêches au sirop	 Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Céréales nature Lait Fruit BIO	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus d'orange	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit BIO	Baguette Gouda Compote pomme banane



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 4 au 8 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade de farfalles	Salade verte et maïs vinaigrette	 Tartine surimi paprika	Salade de mâche, betteraves vinaigrette
Sauté de porc sauce esterel s/p : sauté de dinde	Poisson pané et citron	Goulasch hongrois	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Cassolette de moules
Chou-fleur persillé	Carotte au jus	 Boulgour	Haricots beurre	Pommes de terre quartiers
Yaourt aromatisé	Fraidou	Cantal AOP	Bûche mi-chèvre	Carré
Donuts	Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Flan nappé caramel
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Galette géante Lait Fruit BIO	Baguette & barre chocolat Fromage frais sucré Jus de pommes	Madeleine Lait Fruit	Croissant Fromage blanc sucré Jus de raisin	Baguette & confiture Yaourt aromatisé Fruit BIO

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette