

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018

Légumes et Fruits cuits : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Viandes, Poissons, Œufs : Indispensable pour ta croissance

Légumes et Fruits crus : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Produits Laitiers, Desserts lactés : Consolide ton squelette et tes dents

Féculents : Energie cérébrale et musculaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Taboulé	Sardines à la tomate	Salade mesclun aux croûtons	Potage potiron
Plat protidique	Escalope de volaille au jus	Omelette aux fines herbes	Jambon braisé sauce brune	Emincé de bœuf sauce moutarde	Méli-Mélo de poissons à la crème
Accompagnement	Pommes noisettes	Courgettes	Lentilles / Carottes	Printanière de légumes	Riz créole
Fromage ou laitage	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes	Pyrénées	Camembert
Dessert	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pommes	Brownie	Fruit de saison

* Les allergies alimentaires sont soumises à PAI (Projet d'Accueil Individualisés).

Semaine du 22 au 26 Janvier 2018

Légumes et Fruits cuits : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Viandes, Poissons, Œufs : Indispensable pour ta croissance

Légumes et Fruits crus : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Produits Laitiers, Desserts lactés : Consolide ton squelette et tes dents

Féculents : Energie cérébrale et musculaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de betteraves au persil	Potage de tomates	Mélange de crudités	Concombre et maïs en salade	Saucisson à l'ail et cornichons
Plat protidique	Hachis parmentier	Navarin d'agneau	Rôti de porc au thym	Filet de lieu sauce citron	Nugget's de volaille
Accompagnement	Salade verte	Pommes vapeur	Coquillettes	Poêlée de légumes	Purée de brocolis
Fromage ou laitage	Carré de l'est	Yaourt nature	Petit suisse	Carré frais	Emmental
Dessert	Salade de fruits	Fruit de saison	Pêches au sirop	Mousse framboise	Fruit de saison

* Les allergies alimentaires sont soumises à PAI (Projet d'Accueil Individualisés).

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2018

Légumes et Fruits cuits : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Viandes, Poissons, Œufs : Indispensable pour ta croissance

Légumes et Fruits crus : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Produits Laitiers, Desserts lactés : Consolide ton squelette et tes dents

Féculents : Energie cérébrale et musculaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Champignons crus en salade sauce au yaourt	Salade verte au thon	Carottes râpées	Potage	Œufs durs mayonnaise
Plat protidique	Emincé de porc au caramel	Hamburger	Pilons de poulet	Pot au feu	Dos de cabillaud sauce estragon
Accompagnement	Riz pillaf	Frites	Mélange de haricots beurre, haricots verts	Légumes du pot au feu	Purée de pomme de terre et carottes
Fromage ou laitage	Tomme	Camembert	Rondelé aux noix	Yaourt nature	Fromage blanc sucré
Dessert	Compote	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Crème vanille	Salade de fruits

* Les allergies alimentaires sont soumises à PAI (Projet d'Accueil Individualisés).

Semaine du 05 au 09 Février 2018

Légumes et Fruits cuits : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Viandes, Poissons, Œufs : Indispensable pour ta croissance

Légumes et Fruits crus : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Produits Laitiers, Desserts lactés : Consolide ton squelette et tes dents

Féculents : Energie cérébrale et musculaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de riz	Tomates mimosa	Salami	Potage de légumes	Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique	Cordon bleu	Escalope de dinde normande	Pavé de saumon au four	Bœuf carottes	Carbonara
Accompagnement	Haricots beurre	Frites	Courgettes	Purée de pommes de terre	Spaguettis
Fromage ou laitage	Saint-Paulin	Yaourt nature	Emmental	Kiri	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Crème caramel	Riz au lait	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouge

* Les allergies alimentaires sont soumises à PAI (Projet d'Accueil Individualisés).

Semaine du 12 Février au 16 Février 2018

Légumes et Fruits cuits : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Viandes, Poissons, Œufs : Indispensable pour ta croissance

Légumes et Fruits crus : Bon fonctionnement et protection de ton organisme

Produits Laitiers, Desserts lactés : Consolide ton squelette et tes dents

Féculents : Energie cérébrale et musculaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Concombre à la crème	Taboulé	Carottes râpées	Mélange de crudités
Plat protidique	Rougail saucisses (volaille)	Omelette au fromage	Poulet au champignons	Sauté de bœuf aux poivrons	Dos de cabillaud sauce citron
Accompagnement	Riz	Petits pois	Jardinière de légumes	Pommes vapeur	Epinards à la crème
Fromage ou laitage	Yaourt nature	Camembert	Edam	Cotentin nature	Brie
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt

* Les allergies alimentaires sont soumises à PAI (Projet d'Accueil Individualisés).