







MENUS DE LA SEMAINE 8 du 8 au 12 février

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Pizza mozzarella </p> <p>Salade verte </p> <p>Emmental </p> <p>Riz au lait vanille</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p>Poêlée de légumes méridionale</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce forestière</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Spaghetti bolognaise +râpé</p> <p>St Moret</p> <p>Crème caramel</p>







MENUS DE LA SEMAINE 9 du 15 au 19 février

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Maquereau à la tomate	Rillettes de canard	Potage de tomate	Champignon à la Grecque	Concombre à la crème
Croque-monsieur <small>Croque-Monsieur s/porc</small>	Poisson du jour + citron	Lasagnes aux légumes	Gibelotte de bœuf	Galopin de veau au jus de veau
Salade verte	Gratin de choux fleurs	Camembert	Carottes persillées	Purée de pomme de terre
Yaourt vanille 	Flan vanille nappé caramel	Compote de poire	Kiri	Yaourt velouté aux fruits
Cocktail de fruits	Fruit de saison 		Tarte aux poires Bourdaloue	Petit beurre











MENUS DE LA SEMAINE 10 du 22 au 26 février

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Boulgour en salade	Œuf dur vinaigrette	Mêlée de choux  paprika		Betterave vinaigrette 
Omelette au fromage	Cordon bleu de dinde	Quiche lorraine	<i>Nouvel an Chinois</i>	Brandade de morue
Piperade	Coquillette  + râpé	Salade verte		Salade verte
Cantal		Emmental		Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison		Fruit de saison
	Compote de pomme			

MENUS DE LA SEMAINE 1 du 1^{er} mars au 5 mars








LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 25
Terrine de campagne + cornichon Mousse de volaille + cornichon (s/porc)	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Endives pomme noix
Bœuf Bourguignon	Chili végétarien	Sauté de porc à la Normande	Filet de poulet  sauce moutarde	Filet de poisson sauce aneth
Pomme de terre vapeur 	Riz blanc	Semoule et son bouillon	Poêlée Rustique (avec PDT)	Purée de potiron cuisinée
Emmental	Fromage blanc aux fruits 	St Paulin	Babybel 	Petit suisse sucré 
Fruit de saison	Fruit de saison  VÉGÉTARIEN	Compote de pomme	Gâteau de riz au caramel	Galette bretonne

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 8 au 12 mars

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Taboulé citronné 	Mousse de volaille + cornichon	Coleslaw	Betterave vinaigrette	Potage de légumes
Omelette 	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus s/porc	Cuisse de poulet 	Emincés de lapin à la moutarde	Saumon sauce oseille
Poêlée ratatouille 	Haricots blanc sauce à l'ail	Carottes persillées 	Penne (+râpé)	Pomme de terre vapeur 
Carré frais 	Brie à la coupe	Fromage ail et fine herbes	Yaourt nature sucré	Edam
Banane 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Mousse au chocolat



MENUS DE LA SEMAINE 3 du 15 au 19 mars

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Saucisson sec	Salade verte, croutons, maïs	Velouté de poireaux	Carottes râpées aux raisins	Salade de pâtes
Cuisse de poulet 	Saucisse de Toulouse <small>Saucisse de volaille s/porc</small>	Sauté de dinde au basilic 	Rôti de veau sauce forestière	Filet de poisson + citron
Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	Semoule et son bouillon	Riz blanc	Epinards à la crème 
Fromage blanc sucré 	Edam 	Yaourt nature sucré 	Mimolette	Saint moret
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison 	Crème chocolat

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 22 au 26 mars

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potage de potiron	Terrine de campagne <small>Mousse de volaille (s/porc)</small>	Carottes râpées vinaigrette	<i>Animation</i>	Boulgour en salade
Steak haché	Rôti de veau de veau sauce forestière	Sauté de porc à la provençale, avec olives verts <small>Rôti de dinde (s/porc)</small>	<i>Saveurs</i>	Filet de poisson meunière
Pomme de terre Crisper	Gratin de choux fleurs	Blé	<i>oublies</i>	Grain de brocolis
Yaourt nature sucré	Emmental	Camembert		Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Banane	Compote de poire		Boudoir

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 29 mars au 2 avril

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Saucisson à l'ail	Macédoine mayonnaise	Potage de tomate	Concombre vinaigrette 	Betterave vinaigrette
Boulettes de bœuf à l'orientale	Cordon bleu de dinde	Galopin de veau au jus de veau	Chipolatas  Cuisse de poulet (s/porc)	Brandade de morue
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Riz blanc	Purée de pois cassés 	Salade verte
Cantal	Tomme noire	Emmental	Flan vanille nappé caramel 	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Mousse chocolat 	Fruit de saison	Sablé pâtissier	Compote pomme vanille