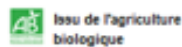


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates et dés d'emmental vinaigrette balsamique estragon		Concombres vinaigrette	
<i>Sauté de bœuf provençal</i>	Aiguillettes de poulet sauce paprika	FERIE	Omelette sauce basquaise	Filet meunière frais et citron
Courgettes à la provençale	Carottes		Coquillettes et emmental râpé	Purée de pommes de terre
Vache picon				Gouda
Fruit 1	Tarte au flan		Flan nappé caramel	Compote de pomme
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA		PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Astérix	Bolo		Clef des champs	Halloween
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
2 GALETTES GEANTES YAOURT AROMATISE	BAGUETTE GOUDA		BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT LAIT	CROISSANT YAOURT NATURE SUCRE

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef



Nouvelle recette



			Angola 	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Céleri et dés d'emmental vinaigrette</u>			  <u>Salade Limao (SV, fenouil, sauce citronnée)</u>	 <u>Betterave vinaigrette</u>
<u>Sauté de porc sauce romarin</u> s/p : sauté de dinde 	<u>Filet de merlu sauce hollandaise</u>	<u>Rôti de veau marengo</u>	   <u>Pain de poisson sauce tomate</u>	<u>Sauté d'agneau sauce brune</u>
<u>Blé</u>	 <u>Haricots verts persillés</u>	<u>Petits pois</u>	  <u>Riz et emmental râpé</u>	<u>Purée de carotte</u>
	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u>		<u>Fromage blanc et sucre</u>
<u>Mousse au chocolat au lait</u>	<u>Compote tous fruits</u>	 <u>Fruit 1</u>	<u>Banane sauce chocolat</u>	
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Idéfix	La Camargue	L'Aladin & Jasmine	Le Boul & Bill	Le Chico
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE ET BEURRE COMPOTE POMME CASSIS	GATEAU FOURRE CHOCOLAT YAOURT NATURE SUCRE	BAGUETTE AVEC PATE A TARTINER LAIT COMPOTE DE POMME	PAIN AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCRE	GAUFRE SUCRE JUS D'ORANGE

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

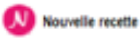
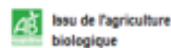
			Fête des voisins 	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 <u>Salade verte vinaigrette</u>	 <u>Rillettes au thon et vache qui rit</u>	 <u>Cour'slaw (courgettes et carottes râpées) et dés d'emmental</u>
<u>Emietté de thon sauce tomate</u>	 <u>Escalope de dinde au jus</u>	 <u>Rôti de bœuf et sauce bearnaise</u>	 <u>Wings de poulet sauce barbecue</u>	 <u>Omelette sauce basquaise</u>
<u>Riz</u>	<u>PDT noisettes</u>	<u>Purée de courgette</u>	<u>Carottes bâtonnets</u>	 <u>Tortis et emmental râpé</u>
<u>Chanteneige</u>	 <u>Yaourt nature et sucre</u>			
 <u>Fruit 1</u>	 <u>Fruit 1</u>	<u>Donuts</u>	<u>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly)</u>	<u>Lait gélifié saveur chocolat</u>
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Le fin gourmet	Le Forestier	Les oliviers	L'itxassou basque	L'oriental
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
2 MADELEINES YAOURT AROMATISE	BAGUETTE ET CONFITURE COMPOTE DE POMME	POMPON FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE RAISIN	BAGUETTE ET BEURRE FRUIT DE SAISON	CROISSANT FROMAGE FRAIS FRUIT

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



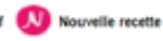
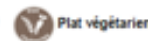
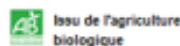
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		
 <u>Sauté de bœuf stroganoff</u>	Poisson pané et citron	 <u>Emincé de dinde au jus</u>	FERIE	FERME
<u>Boulgour</u>	 <u>Ratatouille</u> et semoule	<u>Pommes vapeur</u>		
<u>Carré</u>	<u>Vacha picon</u>			
 <u>Fruit 1</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Beignet à la pomme</u>		
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA		
Menu du chef	Mexicain	Rayon du sud		
GOUTER	GOUTER	GOUTER		
PAIN AU LAIT COMPOTE DE POMME/FRAISE	BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT AROMATISE	PAIN AU CHOCOLAT FROMAGE FRAIS SUCRE COMPOTE POMME		

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates vinaigrette ciboulette		 Carottes râpées vinaigrette	 Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental
Aiguillettes de poulet au curry	 Pavé de hoki sauce armoricaine	Rôti de bœuf au jus aux herbes	Jambon blanc s/p : jambon de dinde	Blanquette de veau
Petits pois	 Coquillettes et emmental râpé	Printanière de légumes	Purée de patate douce	Riz
Yaourt aromatisé		Emmental	Fromage blanc et sucre	
 Fruit 1	Mousse chocolat au lait	 Fruit 1		Lait gélifié saveur vanille
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Astérix	Bolo	Chez papy	Clef des champs	Halloween
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE + BARRE CHOCOLAT	BAGUETTE	GATEAU FOURRE CHOCOLAT	CROISSANT	BAGUETTE ET BEURRE
LAIT CHOCOLAT	VACHE PICON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRE
		JUS DE POMME		

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



Issu de l'agriculture
biologique











Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomate croq sel		
FERIE	Sauté de veau sauce aux olives	 Poulet au jus	Navarin d'agneau	   Parmentier de poisson aux courgettes
	Haricots vert persillés	Semoule sauce tomate	 Gratin de chou fleur et pdt	Salade verte
	Yaourt nature et sucre		Edam	 Camembert
	Fruit 1	Lait gélifié saveur chocolat	  Smoothie abricot banane	Compote de poire
	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
	La Camargue	L'Aladin & Jasmine	Le Boul & Bill	Le Chico
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	2 MADELEINES COMPOTE POMME FRAMBOISE	CEREALE GOUTER LAIT CHOCOLAT COMPOTE DE POMME	BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT NATURE SUCRE	CROISSANT JUS DE FRUIT

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

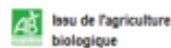
Fête des fruits		Fête des fruits		Fête des fruits		Fête des fruits		Fête des fruits	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				Achard de légumes (HV, chou, carotte, oignon)	Concombre et dés d'emmental vinaigrette à la tomate				Melon jaune
Poisson blanc sauce aux légumes d'été	Colombo de dinde	Fondant au fromage de brebis	Omelette sauce basquaise	Croustillant de poisson et citron					
Chou fleur persillé	légumes couscous	Salade verte	Haricots verts	Duo de courgette, riz, béchamel au parmesan					
Coulommiers	Fromage blanc et sucre			Yaourt aromatisé					
Fruit 1	Fruit 1	Fruit 1	Flan pâtissier						
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Idéfix	Le fin gourmet	Le Forestier	Les oliviers	L'itxassou basque					
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
GAUFRETTE NOISETTE	PAIN AU CHOCOLAT	BAGUETTE ET BEURRE	BAGUETTE	GAUFRE	FROMAGE FRAIS FRUITE	COMPOTE	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	JUS DE POMME
		COMPOTE POMME FRAMBOISE							

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



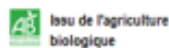
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade de courgettes vinaigrette</u>		<u>Salade de tomates vinaigrette</u>		<u>Rillettes de sardine céleri</u>
<u>Emincé de volaille kebab</u>	 <u>Quenelle sauce nantua</u>	<u>Filet de merlu sauce créole</u>	<u>Hot dog</u> s/p : Hot dog de volaille	 <u>Rôti de bœuf mayonnaise</u>
<u>Coquillettes et emmental râpé</u>	 <u>Riz</u>	<u>Jardinière de légumes</u>	<u>Frites</u>	 <u>Ratatouille</u>
	<u>Edam</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme blanche</u>
<u>Lait gélifié saveur vanille</u>	<u>Compote pomme cassis</u>		 <u>Fruit 1</u>	
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Astérix	Bolo	Chez papy	Clef des champs	Halloween
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER YAOURT NATURE SUCRÉ	CROISSANT LAIT CHOCOLAT	PAIN AU LAIT YAOURT NATURE SUCRÉ JUS DE RAISIN	2 MADELEINES COMPOTE POMME BANANE	BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ









MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres et vinaigrette à la menthe			Melon jaune	Taboulé
Suprême de colin aux petits légumes	Jambon blanc s/p : jambon de volaille	 Goulasch de bœuf	 Omelette au fromage	Fishburger
 Riz	Poêlée provençale et pdt	Carottes persillées et pdt	Epinars à la crème et emmental râpé	Salade vinaigrette
	 Yaourt nature et sucre	Vache qui rit		
Fromage blanc et confiture d'abricot	Fruit 1	 Fruit 1	  Cake framboise et chocolat	Flan nappé caramel
PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA	PLATEAU NATAMA
Idéfix	La Camargue	L'Aladin & Jasmine	Le Boul & Bill	Le Chico
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
2 GALETTES GEANTE FRUIT DE SAISON	BAGUETTE GOUDA	BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT LAIT COMPOTE POMME FRAISE	BAGUETTE ET CONFITURE FROMAGE FRAIS SUCRE	CROISSANT JUS DE POMME

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus validés en commission menus du 10 avril 2019



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette