



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Bâtonnets surimi sœ cocktail	Chou rouge vinaigrette de framboise	
Emincé de dinde sauce jus	Marmite de poisson sauce safran	Timbale de riz espagnole végétarienne (plat complet) 	Œuf dur sauce mornay	Poisson pané et citron
Semoule	Pommes de terre Boulangère		Coquillettes et emmental râpé	Purée de potiron
Fromage blanc et sucre*	Vache qui rit	Yaourt nature et sucre*		Brie*
Fruit de saison	Fruit de saison		Mandarinier	Fruit de saison

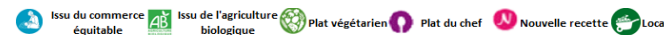
MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
JAZZ	POP	ROCK	ELECTRO	DANCE

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette	Moelleux citron	Madeleines2	Baguette et barre de chocolat	Croissant
Gouda	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré Compote pomme abricot	Lait	Jus de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SAUCE JUS VOLAILLE : CAROTTE, ECHALOTE, BOUILLON / SAUCE SAFRANEE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, OIGNON, SAFRAN / SAUCE COCKTAIL : KETCHUP, MAYONNAISE / SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019







***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Férié</p>	 Sauté de bœuf au curry	Saucisse de Toulouse S/p : Poisson sauce citron	 Chou rouge vinaigrette**	 Salade verte vinaigrette** et dés d'emmental
	Petits pois	Lentilles au jus	 Tarte aux légumes	Rôti de veau sauce Normande
	Vache qui rit	Yaourt nature et sucre*	Haricot plat	 Pennes
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Fromage frais fruité	 Semoule au chocolat au lait
PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
	HIP HOP	SALSA	DISCO	ROCK
	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
	Gâteau fourré chocolat	Pain au chocolat	Madeleines2	Prince pocket
	Jus d'orange	Lait	Jus de pommes	Compote pomme abricot
		Compote de pommes		

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CITRON : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON / SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON / SAUCE CURRY : BOUILLON, BECHAMEL, CURRY, CREME, CAROTTE, OIGNON

 Issu du commerce équitable
  Issu de l'agriculture biologique
  Plat végétarien
  Plat du chef
  Nouvelle recette
  Local



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette**		Céleri rémoulade et dés d'emmental		Carottes râpées à l'aneth
Nugget's de Volaille	Bolognaise de bœuf	Jambon de dinde	Rôti de bœuf à l'estragon	Cœur de filet de merlu sauce armoricaine
Carottes et boulgour	Pennes rigate et emmental râpé	Haricots beurre persillés	Boulgour	Riz
	Mimolette*	Petit suisse et sucre*	Camembert*	
Genoise myrtilles	Fruit de saison		Fruit de saison	Lait gélifié chocolat

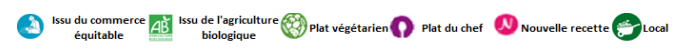
PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
POP	JAZZ	DANCE	ELECTRO	HIP HOP

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette et confiture	Croissant	Corn flakes	Baguette et beurre	Madeleines2
Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Lait Fruit de saison	Jus de pommes	Fromage frais fruité

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE ESTRAGON : CREME, BECHAMEL, CAROTTE, OIGNON, ESTRAGON / SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON / BOLOGNAISE : BŒUF HACHE, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELEE, CAROTTE, OIGNON, AIL, ORIGAN



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**

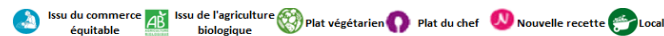
			La France		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	ODYSSEE DU GOÛT	JEUDI	VENDREDI
	Céleri vinaigrette** à la moutarde				
<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Filet de hoki sauce ciboulette</u>	<u>Bœuf stroganoff</u>		<u>Poulet rôti</u>	<u>Burger de veau au jus</u>
<u>Carottes au jus</u>	Blé	Brocolis sauce blanche		Haricots verts	Farfalles et emmental râpé
<u>Saint Paulin*</u>	<u>Fromage blanc et sucre*</u>	Emmental*		Camembert*	Gouda*
<u>Fruit de saison</u>		Mousse au chocolat noir		Compote pomme banane	<u>Fruit de saison</u>

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
SALSA	DANCE	POP	ROCK	JAZZ

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette	Génoise myrtilles	Gâteau fourré chocolat	Baguette et confiture	Pain au chocolat
Vache qui rit	Lait	Yaourt nature sucré Jus d'orange	Lait chocolat	Jus de pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CIBOULETTE : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, PERSIL, CIBOULETTE / **BŒUF STROGONOFF** : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON, PAPRIKA / **AU JUS** : HUILE, FARINE, OIGNON




MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Chou rouge vinaigrette** et dés d'emmental</u> 			<u>Cake thon sarrasin et sauce ciboulette</u> 	<u>Salade d'endives vinaigrette** et dés d'emmental</u>
<u>Sauté de veau sauce chasseur</u>	<u>Tarte poireaux</u> 	<u>Nugget's de poisson et citron</u>	<u>Pennes rigate carottes et sauce vache qui rit (plat complet)</u> 	<u>Tartimouflette volaille (Pomme de terre et fromage à tartiflette)</u>
<u>Mélange légumes racines et riz</u> 	<u>Carottes</u>	<u>Petits pois</u>		<u>Salade verte</u> 
<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit cotentin*</u>	<u>Carré*</u>		
	<u>Fruit de saison</u>	<u>Gaufre nappée chocolat</u>	<u>Flan nappé carmel</u>	<u>Compote pomme banane</u>





MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
HIP HOP	SALSA	DANCE	ELECTRO	POP

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette et pâte à tartiner	Baguette	Riz soufflé chocolat	Croissant	Madeleines2
Fromage frais fruité	Gouda	Lait	Jus de pommes	Yaourt aromatisé
		Compote pomme mandarine		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CHASSEUR : OIGNON, CHAMPIGNONS, TOMATE CONCENTREE, FOND BRUN

 Issu du commerce équitable  Issu de l'agriculture biologique  Plat végétarien  Plat du chef  Nouvelle recette  Local



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes râpées et ananas vinaigrette**		Salade d'endives vinaigrette** et dés d'emmental	 Tartine œuf ciboulette
Suprême de colin sauce citron	Sauté de veau sauce brune	 Omelette fines herbes	Haché de poulet sauce tomate	 Rôti de bœuf, jus aux herbes
 Riz	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur	Chou-fleur sauce blanche	Purée de potiron
Rondelé nature*		Saint paulin*	 Yaourt nature et sucre*	
Fruit de saison	Gâteau Basque	Fruit de saison		 Fruit de saison

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
ROCK	JAZZ	HIP HOP	DANCE	SALSA

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gaufrette noisette	Pain au chocolat	Baguette et beurre	Baguette	Etoile marbrée
Compote pomme cassis	Yaourt nature sucré	Lait aromatisé	Vache picon	Jus de pommes
		Compote pomme framboise		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CITRON : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON / SAUCE BRUNE : BOUILLON, AIL, OIGNON / SAUCE TOMATE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL / JUS AUX HERBES : SEL, FARINE, FOND BRUN, OIGNON, HUILE TOURNESOL










 Issu du commerce équitable  Issu de l'agriculture biologique  Plat végétarien  Plat du chef  Nouvelle recette  Local



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	C'EST LA FÊTE	JEUDI	VENDREDI
	 Chou rouge vinaigrette à l'orange		 Repas de Noel  		Salade chou kouki vinaigrette**
Cordon bleu de dinde	Poisson à la tomate	 Bœuf bourguignon		Fondant carotte potiron brebis cumin	
Haricots verts et coquillettes accompagnés d'emmental râpé	Riz	Gnochetti		 Salade verte	
Gouda*		Brie*			
 Fruit de saison	Compote qui croque (compote pomme banane et céréales chocolat)	 Fruit de saison		Riz au lait 	

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
JAZZ	POP	ROCK	ELECTRO	DANCE

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gaufre	Baguette et confiture	Croissant	Pain d'épices	Baguette et barre de chocolat
Jus de pommes	Lait au chocolat	Fromage frais sucré Compote de poire	Fromage frais fruité	Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE TOMATE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELE, OIGNON, AIL / BŒUF BOURGUIGNON : MIJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Carottes rapées vinaigrette** et dés d'emmental	Radis beurre
Croziflette jardons s/p : Croziflette sans viande	Filet de merlu sauce citron		 Sauté de bœuf au paprika	Samoussa aux légumes sauce fromage blanc fines herbes 
	 Blé	Féerie	Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pdt)	Semoule aux petits légumes
Tomme blanche*	Emmental*			Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	Donut's		 Compote pomme courge	




MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS		PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
HIP HOP	SALSA		ROCK	DISCO

Goûter	Goûter		Goûter	Goûter
Prince pocket	Baguette		Croissant	Baguette et confiture
Lait	Gouda		Lait chocolat	Yaourt nature sucré
Compote pomme fraise	Jus de pommes		Fruit de saison	Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CITRON : BECHAMEL, FUMET DE POISSON, ECHALOTE, CREME, CITRON / SAUCE PAPIKA : BOUILLON, PAPIKA, POIVRON, CAROTTE, OIGNON / SAUCE FROMAGE BLC FINES HERBES : FROMAGE BLANC, CITRON, OIGNON, PERSIL, BASILIC, CIBOULETTE

 Issu du commerce équitable  Issu de l'agriculture biologique  Plat végétarien  Plat du chef  Nouvelle recette  Local




** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

***Produits laitiers : aide UE à destination des écoles**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette** et dés d'emmental				Céleri rémoulade
Boulettes de mouton sauce catalane	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble		Omelette sauce Basquaise	Poisson sauce provençale
Haricots beurre	Frites	Féried	Purée de haricots verts	Riz
	Buchette*		Camembert*	Fromage frais fruité
Paris Brest	Gâteau au chocolat épiceé		Fruit de saison	

PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS		PLATEAU NUTRISENS	PLATEAU NUTRISENS
POP	JAZZ		ELECTRO	HIP HOP

Goûter	Goûter		Goûter	Goûter
Corn flakes	Baguette et beurre		Pain au chocolat	Baguette pâte à tartiner
Lait chocolat	Fromage frais fruité		Yaourt nature sucré	Lait
Fruit de saison	Compote pomme abricot		Jus de pommes	Compote pomme cassis

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

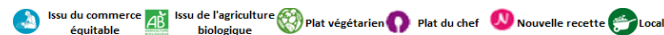
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SAUCE CATALANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELE, AIL, OIGNON, POIVRON, BASILIC / SAUCE

BASQUAISE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELE, FUMET DE POISSON, POIVRON, OIGNON, AIL / SAUCE

PROVENCALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE / SAUCE

PAIN D'EPICES : MARGARINE, FARINE, CAROTTE, ECHALOTE, BOUILLON DE VOLAILLE, PAIN D'EPICES



** VINAIGRETTE CLASSIQUE A BASE DE MOUTARDE

Menus validés en commission des menus le 25 septembre 2019

*Produits laitiers : aide UE à destination des écoles