

MENU REPAS ALLERGIQUE
Du 25 février au 3 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Brocolis vinaigrette	Salade de pdt Œufs dur vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette	Concombre vinaigrette Œuf dur vinaigrette	Salade de riz tomate maïs Asperges vinaigrette
Sauté de porc williams Lieu crème	Steak haché de veau à la crème Colin sauce champignons	Cuisse de poulet à la tomate Colin tomate	Emincé de bœuf à la grecque Lieu niçoise	Lieu sauce crème bretonne Esc de volaille sauce crème bretonne
Pommes de terre béchamel Brocolis	Petits pois Pomme vapeur	Pommes vapeur Brocolis	Quinoa Pomme vapeur Julienne de légumes	Jeunes carottes Riz
Edam Petits suisses sucrés Fruit	Yaourt velouté Compote de poire	Petits suisses sucrés Compote pêche	Camembert Yaourt nature sucré	Gouda Compote pomme abricot
Compote de pomme Fruit	Fruit Compote de fruit	Fruit Compote	Compote de pomme Fruit	Fruit

La viande de bœuf est d'origine française
Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

MENU REPAS ALLERGIQUE
Du 4 au 8 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux fleur vinaigrette Pamplemousse	Betteraves vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette	Céleri vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Concombre maïs Œufs durs vinaigrette	Salade alsacienne Choux blanc vinaigrette
Sauté de porc sauce soubise Colin échalote	Escalope de volaille à la crème Lieu petits légumes	Sauté de bœuf au basilic Lieu basilic	Hachis de bœuf aux carottes Hachis de poisson aux carottes	Colin Dugléré Es de volaille dugléré
Lentilles Carottes	Haricot beurre Pommes vapeur	Haricots verts Pomme parisienne		Riz créole Courgette
Faisselle Compote de poire	Petits suisses sucrés Fruit	Yaourt nature sucré Compote pomme fraise	Fromage fondu Fruit	Brie Fruit
Fruit	Compote de pêche	Fruit	Compote pomme cassis	Compote pommes mirabelle

La viande de bœuf est d'origine française
Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

MENU REPAS ALLERGIQUE

Du 11 au 15 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Œuf dur vgt	Salade de pommes de terre vinaigrette Macédoine vinaigrette	Betterave vinaigrette	Haricot blanc à la toscane Tomate vinaigrette	Pamplemousse Haricots verts vgt
Sté de volaille crème normande Lieu citron	Emincé de porc sauce aigre douce Colin méditerranéenne	Escalope de volaille aux carottes Colin sauce carottes	Blettes à la bolognaise Colin tomate	Lieu crème émeraude Esc volaille crème émeraude
Pommes vapeur Duo de courgette	Haricot vert Pomme vapeur	Purée de céleri Flageolet	Blettes Coquillettes	Riz basmati Haricots verts
Yaourt sucré Fruit	Saint Paulin Fruit	Fromage blanc sucré Compote pomme abricot	Yaourt nature sucré Abricot	Petits suisses sucrés Compote pomme framboise
Compote de pomme fraise	Compote de pomme	Fruit Compote pomme abricot	Compote de pomme	Fruit Compote de pêche

La viande de bœuf est d'origine française
Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

MENU REPAS ALLERGIQUE
Du 18 au 22 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Salade de pommes de terre fromagère Céleri vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	Salade panier de légumes Concombre vinaigrette	Salade de riz fromage carotte Carottes râpées vinaigrette
Bœuf à la mexicaine Colin poivrons	Cuisse de poulet méditerranéenne Lieu méditerranéenne	Colin niçoise Cuisse de poulet niçoise	Sauté de porc à la chicorée Lieu carottes	Courgette au thon Esc de volaille à la tomate
Haricots rouges Carottes	Petits pois Pommes vapeur	Pomme vapeur Julienne de légumes	Purée de céleri Semoule	Courgette Riz
Fromage blanc au miel Compote de pêche	Camembert Compote de pomme	Petits suisses sucrés Compote pomme cassis	Fromage fondu Compote de poire	Yaourt nature sucré Compote de pomme abricot
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

La viande de bœuf est d'origine française
Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

MENU REPAS ALLERGIQUE

Du 25 au 29 mars 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette Asperges vinaigrette	Salade de pomme de terre arlequin Pamplemousse	Pamplemousse Cœur de palmier	Salade de riz au basilic Tomate vinaigrette	Trio vinaigrette Concombre vinaigrette
Pommes de terre façon tartiflette Colin basilic	Sauté de bœuf marengo Lieu marengo	Steak haché de bœuf sauce tomate Colin tomate	Aiguillette de poulet aurore Lieu aurore	Colin sauce potiron Esc de volaille sauce potiron
Pommes de terre Tomate provençale	Haricots verts Pommes vapeur	Pomme vapeur Choux de Bruxelles	Jeunes carottes Riz créole	Semoule Epinard
Yaourt nature sucré Fruit	Faisselle Compote de pêche	Emmental Fruit	Camembert Fruit	Petits suisses sucrés Fruit
Compote pomme cassis	Fruit	Compote de poire	Compote de pêche	Compote pomme fraise

La viande de bœuf est d'origine française
Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements