

Menu du 24 au 28 février 2020



Lundi 24

Soupe de légumes,
pommes de terre, et
kiri

Hoki à la provençale

Ratatouille

Fruits

Mardi 25

Betteraves et dès de
fromage

Raviolis

Compote

Jeudi 27

Concombre sauce
Bulgare

Sauté de porc

Pâtes

Fromage BIO



Vendredi 28

Carottes au citron

Sauté de dinde


Pommes vapeur









Yaourt

VERT Fruits et légumes / ROUGE Apport en protéines : Viandes ou poisson / MARRON Apport en glucides : Céréales, féculents, pommes de terre / BLEU Apport en calcium : Fromages, laitages, yaourts.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.

Menu du 2 au 6 mars 2020



Lundi 2

Taboulé

Aiguillettes de
canard

Salsifis à la tomate

Choux à la vanille

Mardi 3

Soupe de légumes

Boulettes de bœuf

Pâtes

Yaourt nature
sucré

Jeudi 5

Salade verte, croutons, feta

Sauté de porc

Choux fleurs

Poires

Vendredi 6

Paté de porc fermier

Poisson

Ratatouille





Flan vanille











VERT Fruits et légumes / ROUGE Apport en protéines : Viandes ou poisson / MARRON Apport en glucides : Céréales, féculents, pommes de terre / BLEU Apport en calcium : Fromages, laitages, yaourts.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.

Menu du 9 au 13 mars 2020



Lundi 9

Salade, billes de
mozzarella

Escalope de veau
sauce aux
champignons

Blé

Pommes

Mardi 10

Quiche fromage
maison

Aiguillettes de
poulet

Gratin de brocolis

Crème vanille

Jeudi 12

Carottes râpées,
dès d'emmental

Moules

Riz

Mandarines



Vendredi 13

Salade de lentilles

Escalopes de porc

Haricots verts









Fromage

VERT Fruits et légumes / ROUGE Apport en protéines : Viandes ou poisson / MARRON Apport en glucides : Céréales, féculents, pommes de terre / BLEU Apport en calcium : Fromages, laitages, yaourts.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.

Menu du 16 au 20 mars 2020



Lundi 16

Salade au fromage
de chèvre

Tajine d'Agneau

Semoule

Kiwi

Mardi 17

Salade de lentilles

Chipolatas

Haricots verts ail et
persil

Fromage BIO

Jeudi 19

Carottes râpées et
dès de fromage

Poulet fermier

Pommes de terre

Pommes



Vendredi 20

Salade de riz

Pavé de Julienne

Brocolis









Yaourts aux fruits

VERT Fruits et légumes / ROUGE Apport en protéines : Viandes ou poisson / MARRON Apport en glucides : Céréales, féculents, pommes de terre / BLEU Apport en calcium : Fromages, laitages, yaourts.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.

Menu du 23 au 27 mars 2020



Lundi 23

Salade de mâche
emmental

Rôti de porc

Pommes de terre

Fruits

Mardi 24

Concombre, sauce
au fromage blanc

Sauté de dinde

Blé et ratatouille

Compote

Jeudi 26

Quiche maison

Poisson sauce aux
crevettes

Tajine de légumes

Saint Paulin



Vendredi 27

Betteraves aux
dés de fromage

Veau en sauce

Pâtes au beurre









Fruits

VERT Fruits et légumes / ROUGE Apport en protéines : Viandes ou poisson / MARRON Apport en glucides : Céréales, féculents, pommes de terre / BLEU Apport en calcium : Fromages, laitages, yaourts.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.

Menu du 30 mars au 3 avril 2020



Lundi 30

Concombre sauce
Bulgare

Rôti de dinde

Coquillettes

Banane

Mardi 31

Salade de blé

Poisson à la
provençale

Haricots verts

Fromage blanc

Jeudi 2

Salade à
l'emmental

Sauté de porc

Carottes persillées

Gâteau choco-
banane, maison





Vendredi 3









Betteraves

Lasagnes*

Crème caramel

PORTAGE

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
LUNDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
MARDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

		Heure prise départ	T°	Heure au service	T°	Observations Repas
JEUDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					
VENDREDI	Entrée 					
	Viande 					
	Garniture 					
	Dessert 					

Important : Signaler tous les cas à régime spécifiques, demander le plan de régime aux parents.
A retourner chaque fin de semaine à la cuisine centrale.