

2019 - Semaine n°04

	lundi 21/01	mardi 22/01	mercredi 23/01	jeudi 24/01	vendredi 25/01
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

	lundi 21/01	mardi 22/01	mercredi 23/01	jeudi 24/01	vendredi 25/01
Menu self en élémentaire					
Entrée	Tarte au fromage	Salade verte au fromage	Céleri BIO rémoulade	Betteraves en julienne	Carottes BIO râpées vinaigrette
	***	Salade verte aux maïs	Pomelo rose sucré	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	***
Plat principal	Colin pané citron	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf sauce blanquette	Nuggets de blé	Escalope de poulet au jus
Accompagnement	Haricots verts BIO	Lentilles BIO	Semoule BIO au jus	Purée de potiron (dont pommes de terre fraîches) BIO	Petits pois
Produit laitier	Mimolette	Fondu président		Cantal	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Dessert	Pomme BIO	Purée de fruits BIO	Yaourt nature sucré BIO	Clémentines BIO	Fromage blanc maison au miel
	Corbeille de fruits	Assortiment de fruits cuits	Assortiment de laitages	Corbeille de fruits	Assortiment de laitages

Menu maternelle

Entrée	***	Salade verte au fromage	Céleri BIO rémoulade		Carottes BIO râpées vinaigrette
Plat principal	Colin pané citron	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf sauce blanquette	Nuggets de blé	Escalope de poulet au jus
Accompagnement	Haricots verts BIO et coquillettes	Lentilles BIO	Semoule BIO au jus	Purée de potiron (dont pommes de terre fraîches) BIO	Petits pois
Produit laitier	Mimolette			Cantal	
Dessert	Pomme BIO	Purée de fruits BIO	Yaourt nature sucré BIO	Clémentines BIO	Fromage blanc maison au miel

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Tarte au fromage	Salade verte au fromage	Céleri BIO rémoulade	Betteraves en julienne	Carottes BIO râpées vinaigrette
	***	Salade verte aux maïs	Pomelo rose sucré	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	***
Plat principal	Colin pané citron	Riz et lentilles	Omelette BIO basquaise	Nuggets de blé	Filet de hoki sauce citron
Accompagnement	Haricots verts BIO	***	Semoule BIO au jus	Purée de potiron (dont pommes de terre fraîches) BIO	Petits pois

Goûter APS

Goûter	Quatre quart-Lait BIO	Pain-Beurre-Cacao en poudre-Lait BIO	Pain-Gouda-Pur jus de fruits	Yaourt nature sucré-Céréales	Pain-Pâte à tartiner BIO-Lait BIO
--------	------------------------------	---	------------------------------	------------------------------	--

Informations de la semaine

			Repas sans viande	
--	--	--	--------------------------	--

Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ...

Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <http://srahautmedoc.cartelusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)

2019 - Semaine n°05

	lundi 28/01	mardi 29/01	mercredi 30/01	jeudi 31/01	vendredi 01/02
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

	lundi 28/01	mardi 29/01	mercredi 30/01	jeudi 31/01	vendredi 01/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Potage aux champignons BIO	Pâté de campagne cornichon	Haricots verts vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Chou blanc BIO au miel
		Saucisson sec cornichon	Haricots verts aux maïs	***	Chou rouge aux lardons
Plat principal	Escalope de porc au curry	Marmite du pêcheur	Garniture bolognaise	Rôti de dinde au miel	Blanquette de veau
Accompagnement	Riz BIO	Blé BIO au beurre	Pâtes BIO et fromage	Gratin de chou fleur BIO	Purée de butternut
Produit laitier	Emmental BIO	Vache qui rit	St nectaïre	Colentin	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	
Dessert	Orange BIO	Kiwi BIO	Poire BIO	Tarte normande	Yaourt aromatisé fraise
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt maison	Assortiment de laitages

Menu maternelle

Entrée	Potage aux champignons BIO	***	Haricots verts vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette citron et dés de fromage	Chou blanc BIO au miel
Plat principal	Escalope de porc au curry	Marmite du pêcheur	Garniture bolognaise	Rôti de dinde au miel	Blanquette de veau
Accompagnement	Riz BIO	Blé BIO au beurre	Pâtes BIO et fromage	Gratin de chou fleur BIO	Purée de butternut
Produit laitier	Emmental BIO	Vache qui rit	St nectaïre		
Dessert	Orange BIO	Kiwi BIO	Poire BIO	Tarte normande	Yaourt aromatisé fraise
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt maison	Assortiment de laitages

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Potage aux champignons BIO	Cœuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette citron	Chou blanc BIO au miel
	***	***	Haricots verts aux maïs	***	***
Plat principal	Riz façon cantonnais	Marmite du pêcheur	Croq épinards sauce tomate	Filet de lieu sauce nantua	Tarte au fromage
Accompagnement	***	Blé BIO au beurre	Pâtes BIO et fromage	Gratin de chou fleur BIO	Purée de butternut

Goûter APS

Goûter	Pain-Beurre-Jus de fruits	Pain au lait-Barre chocolatée-Pur jus de fruits	Pain-Yaourt nature sucré-Pur jus de fruits	Pain-Banane-Lait BIO	Pompom-Lait BIO
--------	---------------------------	---	--	-----------------------------	------------------------

Informations de la semaine

			Gâteau au yaourt maison pour Bruges, le Taillan médoc et Ludon médoc.	
--	--	--	--	--



SIVOM DU HAUT MEDOC

2019 - Semaine n°06

	lundi 04/02	mardi 05/02	mercredi 06/02	jeudi 07/02	vendredi 08/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Crêpe au fromage ***	Salade verte au surimi Endives et surimi vinaigrette	Coleslaw BIO ***	Potage tomate vermicelle ***	Céleri BIO façon rémoulade ***
Plat principal	Sauté de bœuf bourguignon	Cuisse de poulet BIO	Colin meunière citron	Nuggets de pois chiches	Escalope de porc chasseur
Accompagnement	Carottes BIO	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO et p. de terre béchamel	Purée de légumes	Petits pois
Produit laitier	Tomme noire BIO Plateau de fromages	Tartare Plateau de fromages		Mimolette Plateau de fromages	Rondelé Plateau de fromages
Dessert	Clémentines BIO Corbeille de fruits	Purée de fruits BIO maison Assortiment de fruits cuits	Fromage blanc BIO maison au coulis de fruit maison Assortiment de laitages	Banane Corbeille de fruits	Crêpe de la chandeleur

Menu maternelle

Entrée	***	Salade verte fromagère	Coleslaw BIO	Potage tomate vermicelle	Céleri BIO façon rémoulade et gouda
Plat principal	Sauté de bœuf bourguignon	Cuisse de poulet BIO	Colin meunière citron	Nuggets de pois chiches	Escalope de porc chasseur
Accompagnement	Carottes BIO et riz	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO et p. de terre béchamel	Purée de légumes	Petits pois
Produit laitier	Tomme noire BIO			Mimolette	
Dessert	Clémentines BIO	Purée de fruits BIO maison	Fromage blanc BIO maison au coulis de fruits maison	Banane	Crêpe de la chandeleur

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Crêpe au fromage ***	Salade verte au surimi Endives et surimi vinaigrette	Coleslaw BIO ***	Potage tomate vermicelle ***	Céleri BIO façon rémoulade ***
Plat principal	Omelette	Riz et haricots blancs à la tomate	Colin meunière citron	Nuggets de pois chiches	Filet de lieu aux champignons
Accompagnement	Carottes BIO	***	Epinards BIO et p. de terre béchamel	Purée de légumes	Petits pois

Goûter APS

Goûter	Gaufre-Lait BIO	Pain-Banane-Lait BIO	Pain-Gouda-Pur jus de fruits	Brioche-pépète-Purée de fruits	Pain-Confiture-Pur jus de fruits
--------	------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

Informations de la semaine

Repas sans viande Chandeleur

Menus scolaires

Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ...
Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <http://srhautmedoc.carteplusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



2018 - Semaine n°07

	lundi 11/02	mardi 12/02	mercredi 13/02	jeudi 14/02	vendredi 15/02
Menu self en élémentaire					
Entrée	Potage de légumes BIO ***	Carottes BIO râpées vinaigrette ***	Rillettes de sardines 	Salade de mandarines et crevettes ***	Salade de P. de terre Taboulé
Plat principal	Wings de poulet	Rôti de porc charcutière	Steak grillé sauce tomate	AXOA de veau à la brésilienne (sauce bolognaise curry, cumin)	Filet de lieu frais tandorri
Accompagnement	Papillons BIO	Brocolis et p. de terre béchamel BIO	Frites	Haricots rouges et riz	Duo de haricots BIO
Produit laitier	Cantal Plateau de fromages		Edam Plateau de fromages	Pavé 1/2 sel Assortiment de laitages	Camembert Plateau de fromages
Dessert	Pomme BIO Corbeille de fruits	Yaourt à la vanille BIO Assortiment de laitages	Kiwi BIO Corbeille de fruits	Ananas chantilly	Banane Corbeille de fruits

Menu maternelle

Entrée	Potage de légumes BIO	Carottes BIO râpées vinaigrette	Rillettes de sardines 	***	***
Plat principal	Wings de poulet	Rôti de porc charcutière	Steak grillé sauce tomate	AXOA de veau à la brésilienne (sauce bolognaise curry, cumin)	Filet de lieu frais tandorri
Accompagnement	Papillons BIO	Brocolis et p. de terre béchamel BIO	Frites	Haricots rouges et riz	Duo de haricots BIO
Produit laitier	Cantal		Edam	Pavé 1/2 sel	Camembert
Dessert	Pomme BIO	Yaourt à la vanille BIO	Kiwi BIO	Ananas chantilly	Banane

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

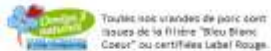
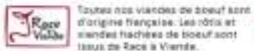
Entrée	Potage de légumes BIO ***	Carottes BIO râpées vinaigrette ***	Rillettes de sardines 	Salade de mandarines et crevettes ***	Salade de P. de terre Taboulé
Plat principal	Filet de colin pané citron	Tarte au fromage	Omelette	Chili de légumes	Filet de lieu frais tandorri
Accompagnement	Papillons BIO	Brocolis et p. de terre béchamel BIO	Frites	Haricots rouges et riz	Duo de haricots BIO

Goûter APS

Goûter	Pain-Pâte à tartiner BIO-Lait BIO	Pain-Mimolette-Pur jus de fruits	Quatre quart-Lait BIO	Pain-Beurre-Cacao en poudre-Lait BIO	Yaourt nature sucré-Céréales
--------	--	----------------------------------	------------------------------	---	------------------------------

Informations de la semaine

Mikki au CARNAVAL DE RIO



2019- Semaine n°08 - VACANCES SCOLAIRES

lundi 18/02 mardi 19/02 mercredi 20/02 jeudi 21/02 vendredi 22/02

Menu self en élémentaire

Entrée	Pizza au fromage	Rillettes de porc cornichon	Coleslaw BIO	Taboulé	Chou chinois BIO vinaigrette
	***	Saucisson à l'ail cornichon	***	Salade de quinoa	
Plat principal	Jambon braisé	Filet de hoki sauce beurre blanc	Poule au pot	Steak grillé sauce forestière	Omelette BIO basquaise
Accompagnement	Haricots beurre	Penne rigate BIO	Riz BIO	Carottes BIO fraîches au beurre	Pommes vapeurs fraîches
Produit laitier	Emmental BIO	Rondelé		Brie	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Dessert	Clémentines	Poire BIO	Mousse au chocolat	Kiwi BIO	Yaourt nature sucré BIO
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Assortiment de laitages	Corbeille de fruits	Assortiment de laitages

Menu maternelle

Entrée	Pizza au fromage	Rillettes de porc cornichon	Coleslaw BIO	Taboulé	Chou chinois BIO vinaigrette
Plat principal	Jambon braisé	Filet de hoki sauce beurre blanc	Poule au pot	Steak grillé sauce forestière	Omelette BIO basquaise
Accompagnement	Haricots beurre	Penne rigate BIO	Riz BIO	Carottes BIO fraîches au beurre	Pommes vapeurs fraîches
Produit laitier	Emmental BIO	Rondelé		Brie	
Dessert	Clémentines	Poire BIO	Mousse au chocolat	Kiwi BIO	Yaourt nature sucré BIO

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Pizza au fromage	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Coleslaw BIO	Taboulé	Chou chinois BIO vinaigrette
Plat principal	Croq épinards	Filet de hoki sauce beurre blanc	Compotée de légumes et fèves	Salade de quinoa	Filet de colin meunière citron
Accompagnement	Haricots beurre	Penne rigate BIO	Riz BIO	Carottes BIO fraîches au beurre	Pommes vapeurs fraîches

Goûter APS

Goûter	Pain-Beurre-Jus de fruits	Pompon-Lait BIO	Pain-Banane-Lait BIO	Pain-Yaourt nature sucré-Pur jus de fruits	Pain au lait-Barre chocolatée-Pur jus de fruit
--------	---------------------------	-----------------	----------------------	--	--

Informations de la semaine

--	--	--	--	--



Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ...
Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <http://srahautmedoc.carteplusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande. Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



2019- Semaine n°09 - VACANCES SCOLAIRES

lundi 25/02 mardi 26/02 mercredi 27/02 jeudi 28/02 vendredi 01/03

Menu self en élémentaire

Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette au jambon	Potage de légumes BIO	Salade verte aux maïs	Pomelo rose sucré	Céleri BIO façon rémoulade
	***	***	Endives mimolette	Salade d'agrumes	***
Plat principal	Filet de lieu beurre blanc	Escalope de poulet au jus	Sauté de porc à la normande	Rôti de bœuf ketchup	Filet de colin meunière citron
Accompagnement	Blé BIO au beurre	Lentilles BIO	Purée de potiron BIO	Frites	Gratin de carottes et panais
Produit laitier	Gouda BIO	St Paulin		Tomme blanche	
	Plateau de fromages	Plateau de fromages		Plateau de fromages	
Dessert	Pomme BIO	Kiwi BIO	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé vanille BIO	Moelleux au chocolat maison
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	

Menu maternelle

Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette au jambon	Potage de légumes BIO	Salade verte aux maïs	Salade d'agrumes	Céleri BIO façon rémoulade
Plat principal	Filet de lieu beurre blanc	Escalope de poulet au jus	Sauté de porc à la normande	Rôti de bœuf ketchup	Filet de colin meunière citron
Accompagnement	Blé BIO au beurre	Lentilles BIO	Purée de potiron BIO	Frites	Gratin de carottes et panais
Produit laitier	Gouda BIO	St Paulin		Tomme blanche	
Dessert	Pomme BIO	Kiwi BIO	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé vanille BIO	Moelleux au chocolat maison

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

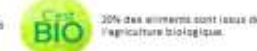
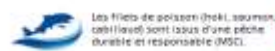
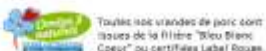
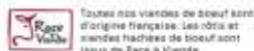
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Potage de légumes BIO	Salade verte aux maïs	Pomelo rose sucré	Céleri BIO façon rémoulade
Plat principal	Filet de lieu beurre blanc	***	Endives mimolette	Salade d'agrumes	***
Accompagnement	Blé BIO au beurre	Pâtes et lentilles	Tarte au fromage	Omelette	Filet de colin meunière citron
		Purée de potiron BIO	Frites	Gratin de carottes et panais	

Goûter APS

Goûter	Pain-Confiture-Pur jus de fruits	Gaufre-Lait BIO	Pain-Emmental-Pur jus de fruits	Brioche pépite-Purée de fruits	Pain-Banane-Lait BIO
--------	----------------------------------	-----------------	---------------------------------	--------------------------------	----------------------

Informations de la semaine

--	--	--	--	--





SIVOM DU HAUT MEDOC

Menus scolaires



2019 - Semaine n°10

	lundi 04/03	mardi 05/03	mercredi 06/03	jeudi 07/03	vendredi 08/03
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Menu self en élémentaire					
Entrée	Potage de légumes BIO et fromage râpé	Salade de blé	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou rouge BIO aux maïs
Plat principal	Goulash de bœuf	Cardon bleu de volaille	Omelette BIO aux P. de terre	Filet de lieu noir frais sauce nantua	Tartiflette (P. de terre fraîches)
Accompagnement	Pâtes BIO	Haricots verts au beurre	Epinards et p. de terre béchamel BIO	Semoule BIO au jus	
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire		Tartare	
Dessert	Clémentines BIO	Poire BIO	Riz au lait maison	Purée de fruits BIO	Fromage blanc aromatisé

Menu maternelle

Entrée	Potage de légumes BIO et fromage râpé	***	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette et fromage	Chou rouge BIO aux maïs
Plat principal	Goulash de bœuf	Cardon bleu de volaille	Omelette BIO aux P. de terre	Filet de lieu noir frais sauce nantua	Tartiflette (P. de terre fraîches)
Accompagnement	Pâtes BIO	Haricots verts au beurre et blé	Epinards et p. de terre béchamel BIO	Semoule BIO au jus	
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire			
Dessert	Clémentines BIO	Poire BIO	Riz au lait maison	Purée de fruits BIO	Fromage blanc sucré

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Potage de légumes BIO et fromage râpé	Salade de blé	Radis beurre	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou rouge BIO aux maïs
Plat principal	Compotée de légumes et fèves	Croq épinard	Omelette BIO aux P. de terre	Filet de lieu noir frais sauce nantua	P. de terre fraîches façon tartiflette
Accompagnement	Pâtes BIO	Haricots verts au beurre	Epinards et p. de terre béchamel BIO	Semoule BIO au jus	

Goûter APS

Goûter	Quatre quart-Lait BIO	Pain-Pâte à tartiner BIO-Lait BIO	Pain-Beurre-Cacao en poudre-Lait BIO	Yaourt nature sucré-Céréales	Pain-Gouda-Pur jus de fruits
--------	-----------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------	------------------------------

Informations de la semaine					

Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ...
Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <http://srhautmedoc.carteplusweb.fr/>
à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)

2019- Semaine n° 11

	lundi 11/03	mardi 12/03	mercredi 13/03	jeudi 14/03	vendredi 15/03
--	-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

Menu self en élémentaire					
Entrée	Betteraves en julienne vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Jambon blanc	Céleri BIO rémoulade	Potage crécy BIO et croûtons
Plat principal	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	***	***	Chou chinois BIO aux raisins	***
Accompagnement	Sauté de veau marengo	Nuggets de blé	Dos de colin curry	Escalope de porc aux oignons	Filet de poulet
Produit laitier	Gouda BIO	Chou fleur BIO béchamel	Tomme grise	Fromage frais au sel de Guérande	Bombel
Dessert	Pomme BIO	Yaourt aromatisé fraise BIO	Banane	Tarte normande	Kiwi BIO

Menu maternelle

Entrée	***	Salade de pâtes au surimi		Céleri BIO rémoulade et dés de fromage	Potage crécy BIO et croûtons
Plat principal	Sauté de veau marengo	Nuggets de blé	Dos de colin curry	Escalope de porc aux oignons	Filet de poulet
Accompagnement	Riz BIO	Chou fleur BIO béchamel	Blé BIO au beurre	Petits pois au jus	Gratin dauphinois
Produit laitier	Gouda BIO	Yaourt aromatisé fraise BIO	Tomme grise		Bombel
Dessert	Pomme BIO		Banane	Gâteau au yaourt maison	Kiwi BIO

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Betteraves en julienne vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Potage crécy BIO et croûtons
Plat principal	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	***	***	Chou chinois BIO aux raisins	***
Accompagnement	Omelette BIO	Nuggets de blé	Dos de colin curry	Riz façon cantonnais	Filet de hoki sauce citron

Goûter APS

Goûter	Pain au lait-Barre chocolatée-Pur jus de fruits	Pain-Confiture-Pur jus de fruits	Pompon-Lait BIO	Pain-Pomme-Lait BIO	Pain-Yaourt nature sucré-Pur jus de fruits
--------	---	----------------------------------	-----------------	---------------------	--

Informations de la semaine					

