






Semaine du 03 au 06 Janvier 2017

Lundi	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
	SALADE D'ENDIVES	PIZZA REINE s/v: Friand au fromage	MELI MELO DE SALADE	VELOUTE DE NAVET
	PAVE DE COLIN SAUCE NORMANDE	BOULETTE DE MOUTON SAUCE CATALANE s/v: Omelette	ROTI DE BŒUF KETCHUP s/v : Croustillant de poisson	JAMBON BLANC s/v : Marmite de poisson
	RIZ CREOLE 	GRATIN DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE 
	FRAIDOU	TOMME BLANCHE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE
	COMPOTE DE POIRE	FRUIT 1	TARTE FLAN POIRE CHOCOLAT	FRUIT 1
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter 	Goûter
	PETIT BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT BIO	GAUFRETTE NOISETTE YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE DE POMMES	BAGUETTE CONFITURE LAIT FRUIT BIO	GENOISE MYRTILLE PETIT FILOU JUS DE POMME

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU SEMRGN

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON

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

MARMIITE DE POISSON : CREME, BECHAMEL, FUME DE POISSON, CHAMPIGNON, AL, OIGNON



Semaine du 09 au 13 Janvier 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
POTAGE	MOUSSE DE CANARD CORNICHON <small>s/v : Carotte rapée vinaigrette</small>	ENDIVES EN SALADE ET CROUTONS	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE	SALADE DE PATES
BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE <small>s/v : Poisson pané + citron</small>	BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES	GOULASCH HONGROISE <small>s/v : Tarte 3 fromages</small>	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE <small>s/v : Quenelle sauce curry</small>	CROUSTILLANT DE POISSON
CAROTTES AU JUS ET BLE	RIZ CREOLE 	SEMOULE	HARICOTS BEURRES	CHOU FLEUR BECHAMEL
PETIT COTENTIN	SAINT PAULIN	CANTAL AOP	FROMAGE BLANC SUCRE	COULOMMIERS
FROMAGE BLANC ET COULIS DE MANGUE 	FRUIT 1	COMPOTE QUI CROQUE	GALETTE DES ROIS	FRUIT 1
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
CEREALES CHOCOLAT LAIT FRUIT	BAGUETTE BEURRE PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE DE POIRE	MADELEINE YAOURT AROMATISE FRUIT BIO	CROISSANT LAIT FRUIT BIO	BAGUETTE CHOCOLAT YAOURT NATURE SUCRE JUS D'ORANGE

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE BRUNE : BOUILLONN, AIL, OIGNON
 BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES : MERLU, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, JULIENNE DE LEGUMES
 GOULASCH HONGROISE : BOEUF MJOTE, CAROTTE, OIGNON, CONCENTRE DE TOMATE, PAPRIKA



Semaine du 16 au 20 Janvier 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE RIZ ARLEQUIN	BETTERAVE ET MAIS	SALACE ICEBERG	CAROTTES RAPEES	POTAGE POTIRON
SAUCISSE DE STRASBOURG s/v : Marmite de poisson	TAJINE DE DINDE AU CITRON s/v : Omelette	FILET DE MERLU SAUCE CREOLE	ROTI DE BŒUF s/v : Œuf dur sauce crème	BOULETTE DE MOUTON SAUCE CATALANE s/v : Pavé de poisson sauce oseille
PUREE DE CELERI Pomme de terre BIO	SEMOULE	COQUILLETTE 	PETITS POIS	BLE
YAOURT AROMATISE	GOUDA	BRIE	FRAIDOU	PETIT FILOU
FRUIT 1	FRUIT 1	COMPOTE DE POMMES	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT 1
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CONFITURE LAIT COMPOTE POMME BANANE	BARRE BRETONNE PETIT SUISSE SUCRE JUS DE POMME	SABLE YAOURT AROMATISE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE LAIT FRUIT BIO	GENOISE FRAMBOISE PETIT FILOU COMPOTE DE POIRE

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMERON

SALADE DE RIZ ARLEQUIN : RIZ, CAROTTE, CHOU BLANC, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE
 MARMITE DE POISSON SAFRANE : CREME, BECHAMEL, FUMET DE POISSON, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, SAFRAN
 TAJINE DE DINDE AU CITRON : DINDE, CONCENTRE DE TOMATE, CITRON, AIL, OIGNON
 SAUCE OSELLE : BOULLON, BECHAMEL, CREME, OIGNON, OSELLE




Semaine du 23 au 27 Janvier 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
COLESLAW	ENDIVES EN SALADE	SOUPE DU GEANT	CAKE AU THON 	MELI MELO DE SALADE
NUGGETS DE POULET s/v : Pavé de poisson à l'huile d'olive	SAUTE DE BŒUF STROGONOFF s/v : Omelette basquaise	MARMITE DE POISSON ORIENTALE	STEAK HACHE AU JUS s/v : Omelette	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
LE GRATIN TROP CHOU	POMME DE TERRE WEDGE	BOULGOUR	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ CREOLE 
YAOURT NATURE SUCRE	PETIT MOULE AFH	TOMME GRISE	CAMEMBERT	FROMAGE DES PYRENEES
CREPE AU SUCRE	SMOOTHIE POMME POIRE ANANAS	FRUIT 1	FRUIT 1	MOUSSE CHOCOLAT
Goûter 	Goûter 	Goûter	Goûter	Goûter
GATEAU FOURRE CHOCOLAT LAIT FRUIT BIO	PETIT BEURRE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE JUS D'ORANGE	CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE POMME VANILLE	BAGUETTE CHOCOLAT YAOURT AROMATISE FRUIT

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN




COLESLAW : CAROTTE, CHOU BLANC, MAYONNAISE
 BŒUF STROGONOFF : MJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON, PAPRIKA
 SAUCE BASQUAISE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, FUMET DE POISSON, POIVRON, AIL, OIGNON
 MARMITE DE POISSON ORIENTALE : CUBE DE MERLU, FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, OIGNON, ERSATZ SAFRAN
 SAUCE NANTUA : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, OIGNON, FUMET DE POISSON, CREME, AIL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MORTADELLE CORNICHON s/v : 1/2 Pomelo et sucre	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CHIFFONNADE DE SALADE VERTE	SALADE DE RIZ 
PAVE DE COLIN SAUCE NORMANDE	COQUILLETES BIO A LA BOLOGNAISE s/v : Quenelle sauce nantua	ROTI DE BŒUF MAYONNAISE s/v : Croustillant de poisson	MOELLEUX DE POULET ROTI SAUCE TOMATE s/v : Cassolette dieppoise	POISSON PANE ET CITRON
PUREE DE POTIRON		RATATOUILLE ET BLE	PETITS POIS	EPINARDS AU GRATIN
YAOURT AROMATISE	TOMME BLANCHE	MIMOLETTE	PETIT COTENTIN	PETIT SUISSE SUCRE
FRUIT 1	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT	CREPE SAUCE CHOCOLAT NOISETTE	FRUIT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BARRE BRETONNE LAIT COMPOTE DE POIRE	BAGUETTE BEURRE PETIT FILOU FRUIT BIO	BAGUETTE CONFITURE YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE DE POMME	CEREALES CHOCOLAT LAIT FRUIT BIO	SPECULOS PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE POMME CASSIS



*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMERCI

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON
 SAUCE BOLOGNAISE : BŒUF HACHE, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, CAROTTE, OIGNON, AIL, ORIGAN
 SAUCE DIEPPOISE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CREVETTE, MOULE, CHAMPIGNON, CAROTTE, ORIGAN

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CELERI SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE ET OIGNONS FRIS VINAIGRETTE AU CITRON JAUNE	RILLETTE DE SARDINE A L ESPAGNOLE 	TERRINE DE LEGUME ET FROMAGE BLANC	MELI MELO DE SALADE
TAJINE DE BŒUF s/v : Omelette	NUGGETS DE POULET s/v : Marmite de poisson safrané	GALOPIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE s/v : Omelette au fromage	ASSIETTE KEBAB POTATOES	FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE
SEMOULE	PUREE DE BROCOLIS <i>Purée de pomme de terre BIO</i> 	COURGETTES PERSILLEES	s/v : Œuf dur sauce crème	<i>COQUILLETES</i> 
TOMME NOIRE	CANTAFRAIS	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS SUCRE	BRIE

JILLE ET CONFORME AU GEMRON

COMPOTE POMME BANANE	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	FRUIT	FRUIT	CUBE DE POIRE AU SIROP
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE BEURRE LAIT <i>FRUIT BIO</i>	GENOISE MYRTILLE YAOURT AROMATISE FRUIT	GAUFRE SUCREE YAOURT NATURE SUCRE JUS DE POMME	BAGUETTE CHOCOLAT LAIT COMPOTE POIRE	SABLE PETIT FILOU <i>FRUIT BIO</i>

MENU CONSE

SAUCE COCKTAIL : ENTREE, MAYONNAISE, KETCHUP

TAJINE DE BŒUF : BŒUF, CONCENTRE DE TOMATE, ABRICOT SEC, CONFITURE D'ABRICOT, OIGNON, AIL

SAUCE FORESTIERE : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON

SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON








Semaine du 13 au 17 Février 2017 - Vacances de Février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 CELERI REMOULADE	SALADE ICEBERG	BOUILLON DE VERMICELLES	MELI MELO DE SALADE SAUCE AU RAIFORT	 BETTERAVES VINAIGRETTE
CORDON BLEU <i>s/v : Pavé de poisson sauce crème</i>	PARMENTIER DE POISSON	BŒUF BOURGUIGNON <i>s/v : Nugget's au fromage</i>	OMELETTE SAUCE BASQUAISE	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE <i>s/v : Filet de merlu sauce citron</i>
JARDINIÈRE DE LEGUMES		CAROTTES ET BOULGOUR	HARICOTS VERTS PERSILLES	TORTIS 3 COULEURS
COULOMMIERS	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FRAIDOU	YAOURT AROMATISE
GAUFRE PONDREE	ANANAS AU SIROP	FRUIT	 CAKE CHOCOLAT COCO	FRUIT
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
CEREALES CHOCOLAT LAIT	BAGUETTE BEURRE YAOURT AROMATISE	PALMIER YAOURT NATURE SUCRE	CROISSANT LAIT	BAGUETTE PETIT MOULE
FRUIT	FRUIT BIO	COMPOTE POMME PECHÉ	FRUIT BIO	JUS D'ORANGE

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET
 PARMENTIER DE POISSON : PUREE, COLIN, AIL, PERSIL
 BŒUF BOURGUIGNON : MJOTE DE BŒUF, BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON
 SAUCE BASQUAISE : CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELEE, FUMET DE POISSON, POIVRON, OIGNON, AIL



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 	COQUILLETTE AU CURRY	CHIFFONNADE DE SALADE VINAIGRETTE A LA MANGUE	POTAGE DE LEGUMES ET VACHE QUI RIT 	PATE DE VOLAILLE CORNICHON s/v : Céleri rapé sauce bulgare
COUSCOUS BOULETTE DE MOUTON s/v : Marmite de poisson	CROUSTILLANT DE POISSON	BLANQUETTE DE DINDE s/v : Quenelle sauce nantua	ROTI DE BŒUF KETCHUP s/v : Pané de fromager	PAVE DE COLIN SAUCE DIEPPOISE
VACHE PICON	EPINARDS BECHAMEL	RIZ 	POMME NOISETTE	LE GRATIN TROP CHOU
LA COMPOTE QUI CROQUE	CARRE	SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME GRISE
Goûter	FRUIT 1	LE BLANC CARACROUSTI	FRUIT 1	FRUIT 1
MADELEINE LAIT FRUIT BIO	BAGUETTE VACHE PICON COMPOTE POMME FRAISE	GATEAU FOURRE CHOCOLAT PETIT FILOU FRUIT BIO	BAGUETTE BEURRE LAIT COMPOTE POMME ABRICOT	GENOISE CHOCOLAT YAOURT AROMATISE JUS DE POMME

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRGN

MARMITE DE POISSON : CREME, BECHAMEL, FUMET DE POISSON, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON
 BLANQUETTE DE DINDE : SAUTE DE DINDE, BOUILLON, CREME, CHAMPIGNON, CAROTTE, OIGNON
 SAUCE DIEPPOISE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CREVETTE, MOULE, CHAMPIGNON, CAROTTE, OIGNON



Semaine du 27 au 28 Février 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BETTERAVE VINAIGRETTE 	CHOU ROUGE VINAIGRETTE 			
HACHIS DU POTAGER s/v : Blaff de merlu	CHIPOLATTAS s/v : Omelette COURGETTES PERSILLEES			
FROMAGE FRAIS SUCRE	EDAM			
FRUIT 1	DONUTS			
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
BAGUETTE CHOCOLAT LAIT COMPOTE DE POMME	BARRE BRETONNE PETIT SUISSE SUCRE FRUIT BIO			

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMECN

HACHIS DU POTAGER : BŒUF EGRENE, PUREE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE, OIGNON, PERSIL
BLAFF DE MERLU : FILET DE MERLU, FUMET, BECHAMEL, CREME, SAUCE NUOC NAM, JUS D'ORANGE, CITRON, AIL, GINGEMBRE, PIMENT DOUX

