

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 6 au 10 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu végétarien</i>	
<p>Cubes de betterave</p> <p>Quenelles natures sauce armoricaine</p> <p>Carotte au thym</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Choux bicolores</p> <p>Filet de hoki sauce Aurore</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses</p> <p>Echine de porc sauce dijonnaise</p> <p><b>SV : Colin d'Alaska pané</b></p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe aux saveurs asiatiques</p> <p>Flamiche aux poireaux</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><i>Galette des rois</i></p>	<p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Cordon bleu</p> <p><b>SV : Marmite de poisson à l'orientale</b></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC












Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
<p>Haricots verts à l'échalote </p> <p>Saucisse chipolatas en sauce</p> <p>SV : Œuf brouillé au fromage</p> <p>Boulgour</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté patate douce lait de coco </p> <p>Sauce 3 fromages </p> <p>Penne rigate</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané et sauce</p> <p>Semoule orientale</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc mangue </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Sauté de dinde au romarin </p> <p>SV : Fileté meunière</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage fondu Picon</p> <p>Compote allégée pomme fraise </p>	<p>Tortis tricolores</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p>SV : Lasagne de poisson blanc </p> <p>Poêlée minestrone</p> <p>Camembert</p> <p>Milk Shake vanille</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 20 au 24 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu végétarien</b>			
<p>Pâtes au surimi</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>SV : Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes au cumin</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Banane orange</p>	<p>Cake Germanique</p> <p>SV : Cake aux légu</p> <p>Roti de dinde sauce barbecue</p> <p>SV : Omelette nature</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Samos</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Pavé de colin en sauce</p> <p>Carotte au thym</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Moelleux pomme figue cannelle</p>	<p>Chou blanc râpé aux croutons</p> <p>Côte de porc grillée</p> <p>SV : Tajine de poisson</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Crème légère au caramel</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 27 au 31 Janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>			<b>Le Pain : Mexique</b>	
Salade coleslaw  Torti potiron mozzarella Epinards béchamel Fromage frais ½ sel Eclair chocolat	Taboulé boulgour Boulettes au mouton sauce catalane <b>SV : Ragout lentilles et légumes</b> Chou fleur béchamel Yaourt nature sucré Fruit de saison	Cubes de betteraves Sauté de bœuf sauce curry <b>SV : Omelette nature</b> Poêlée forestière Montcadi croute noire Entremet caramel	Batônnetts de carotte sauce guacamole fromage blanc <b>Fajitas au bœuf</b> <b>SV : Tortilla campesina</b> Haricots verts au poivron Cantal Brioche façon Pan de Muerto <b>Gâteau d'anniversaire</b>	Carottes râpées à l'aneth Steak haché sauce ketchup du chef Blé pilaf Emmental Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC







Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 3 au 7 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>				
<p> Soupe aux saveurs mexicaine </p> <p>Bouchée paysanne </p> <p>SV : Pavé de colin meunière</p> <p>Riz créole</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Lasagne ricotta épinards</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Cuisse de poulet rôti en sauce</p> <p>SV : Omelette au fromage</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Crème légère pr </p>	<p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Poisson sauce curry </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Vache Grosjean</p> <p>Crêpe chandeleur</p>	<p>Salade verte et dés d'Edam</p> <p>Jambon sauce charcutière </p> <p>SV : Colin sauce Dugléré</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC









Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 10 au 14 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu Montagnard</b>	
 Potage de légumes  Filet de poisson meunière et citron  Semoule sauce tomate  Gouda  Flan chocolat  	Coquillettes au pistou  Clafoutis aux épinards Carottes béchamel  Brie  Fruit de saison	Salade verte et dés de mimolette  Gigot d'agneau à l'ail SV : Crispidor fromage  Pomme vapeur  Fromage frais ½ sel  Cubes de poire au sirop	 Endives pomme et noix  Crozi-tartiflette aux lardons SV : Crozet sauce 3 fromages Salade verte  Yaourt nature  Gâteau aux myrtilles 	Pomme de terre aux olives  Saucisse de Strasbourg SV : Fricassé de poisson blanc  Jardinière de légumes  Buchette lait de mélange  Salade de fruits frais



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC










Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 17 au 21 Février 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b>				
<p>Betterave mimosa</p> <p> <b>Penne</b></p> <p>Sauce 3 fromages</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p><b>Carottes</b> râpées au citron</p> <p>Nuggets crispidor Et sauce</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée tuffi frutti</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de Hoki sauce ciboulette</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Kiri</p> <p><b>Banane</b> au caramel</p> <p></p>	<p> Céréales <b>betterave</b> tomate oignon</p> <p>Sauté de dinde au lait de coco </p> <p><b>SV : Colin lieu citronné</b></p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cake aux pralines roses</p> <p></p>	<p> Velouté de légumes</p> <p>Cordon bleu et sauce <b>SV : Poisson sauce persanne</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p>Emmental</p> <p>Semoule au lait</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 24 au 27 Février 2020

1<sup>ère</sup> semaine de vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu végétarien</b>			
<p>Céleri râpé à l'indienne</p> <p>Rôti de porc sauce barbecue SV : Colin sauce ciboulette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Cubes de betterave</p> <p>Boulette de soja sauce samourain</p> <p>Semoule au coulis de tomate</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croutons</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune SV : Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Gnoccheti</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc fruits exotique</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Cordon bleu de dinde SV : Œufs brouillés au fromage</p> <p>Chou fleur au paprika</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ananas et kiwi</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Lasagne de bœuf SV : Lasagne de poisson</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus Primaire 5 Composantes

## Semaine du 02 au 06 Mars 2020

**2<sup>ème</sup> semaine de vacances**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Potage de légumes et haricots verts</p> <p>Jambon sauce barbecue</p> <p><b>SV : Hoki sauce aurore</b></p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>Barre Bretonne crème anglaise</p> 	<p>Pâté de campagne</p> <p><b>SV : Cube de betterave</b></p> <p>Blanquette de veau</p> <p><b>SV : Quenelle sauce Armoricaine</b></p> <p><b>Riz créole</b></p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote allégée pomme banane</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Echine de porc à la Dijonnaise</p> <p><b>SV : Colin d'Alaska pané</b></p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Nectaire</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b></p>  <p>Soupe aux saveurs asiatiques</p> <p>Flamiche aux poireaux</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cookies noix de coco pépites de chocolat</p> 	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Marmite de poisson à l'orientale</p> <p><b>Blé pilaf</b></p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits