




MENUS DES GRANDS

du LUNDI 01 au VENDREDI 05 JANVIER 2018

Lundi	Férijé	Goûter :	
Mardi	Potage « maison » Steak de poisson sec aurore Riz exotique Carré frais Fruit de saison	Goûter : Yaourt nature	
Mercredi	Haricots verts et thon à la vinaigrette Jambon blanc sec tomate (pore français) Torti Camembert Fruit de saison	Goûter : Entremet vanille	
Jeudi	Concombres à la vinaigrette Sauté de veau sec normand (veau français) Haricots beurre Carré de l'Est Fruit de saison	Goûter : Pain d'épices / beurre	
Vendredi	Taboulé aux fruits de mer Emincé de boeuf sec champignon (VBF, race à viande) Poêlée provençale Saint Nectaire Fruit de saison	Goûter : Fromage blanc nature	

MENUS DES GRANDS

du LUNDI 08 au VENDREDI 12 JANVIER 2018

Lundi	<p>Salade chiffonnade Hachis Parmentier (VBF) Chantzenige Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Compote gourde / gâteaux secs</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Concombres à la vinaigrette Steak de poisson sec citron Torti couleur Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / kiri</p>
-------	---	--------------------------------------

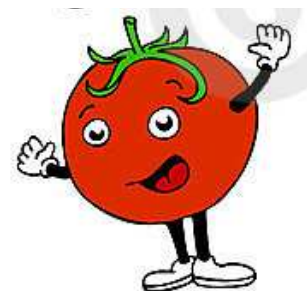
Mercredi	<p>Tarte au fromage Rôti de boeuf sec provençal (VBF, race à viande) Carottes vapeur Rouy Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse aromatisé</p>
----------	--	---



GALETTE DES ROIS






Jeudi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Œuf dur à la béchamel Epinards à la crème Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Galette des rois</p>
-------	---	---

Vendredi	<p>Macedoine et thon à la vinaigrette Palette demi-sel (porc français) Haricots verts Grugère Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Crème de boudoir</p>
----------	--	---



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 15 au Vendredi 19 JANVIER 2018

Lundi	Betteraves à la vinaigrette Sauté de porc aux champignons (porc français) Semoule Saint Paulin Fruit de saison	Goûter : Petit suisse nature	
Mardi	Taboulé Emincé de lapin sec moutarde (lapin français) Brocolis Coulommiers Fruit de saison	Goûter : Yaourt aromatisé	
Mercredi	Carottes râpées à la vinaigrette Rôti de porc (porc français) Petits pois à la française Tendres blés Fruit de saison	Goûter : Entremet au chocolat	
Jeudi	Salade de blé provençale Steak de poisson sec aurore Carottes vapeur Mimolette Fruit de saison	Goûter : Crème renversée	
Vendredi	Potage « maison » Maerzuse de boeuf sec tomate (VBF) Riz exéole Carré frais Fruit de saison	Goûter : Fromage blanc vanille	

MENUS DES GRANDS

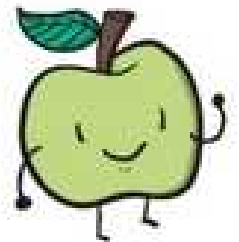
Du Lundi 22 au Vendredi 26 JANVIER 2018

Lundi	<p>Potage « maison » Escalope de poulet à la crème (volaille française) Coquillettes Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Velouté fruit</p>
-------	--	--



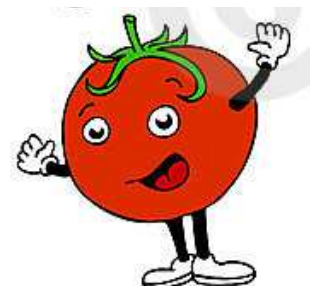
Mardi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de porc sec Indienne (porc français) Haricots verts Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Crème de riz</p>
-------	--	---------------------------------------

Mercredi	<p>Salade de pâtes vinaigrette Goulash Hongroise (VBF, race à viande) Flan de courgettes Kiri Fruits de saison</p>	<p>Goûter : Pain / Nutella</p>
----------	---	---



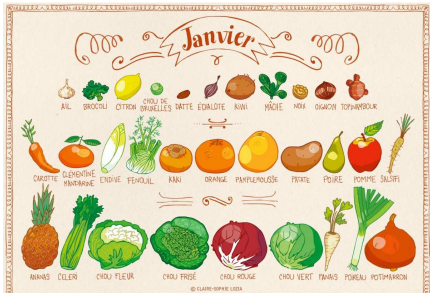

Jeudi	<p>Salade d'endives Sauté de canard (volaille française) Lentilles Saint Nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Salade p. de terre et dés de dinde Blanquette de poisson Carottes vapeur Gouda Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain d'épices / beurre</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 29 JANVIER au Vendredi 02 FEVRIER 2018

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Sauté de dinde sés curry (volaille française) Brocolis Rouy Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Flan nappé caramel</p>	
Mardi	<p>Potage « maison » Steak de poisson sés aurore Riz créole Brebierème Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Compote / gâteaux sés</p>	
Mercredi	<p>Haricots verts et thon à la vinaigrette Jambon blanc sés tomate (pore français) Torti Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>	
Jeudi	<p>Concombres à la vinaigrette Emincé de bœuf sés champignons (VBF, race à viande) Petits pois à la française Chantenzige Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Crêpe au chocolat</p>	
Vendredi	<p>Salade de blé et jambon de dinde Sauté de veau sés normande (veau français) Poêlée provençale Tomme noire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>	