

Menus centres de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits
et légumes par jour

Semaine du 1 au 5 Mars 2010

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette aux
agrumes

Salade Roméo*

Taboulé*

Radis émincés sauce fromage
blanc ciboulette

Velouté de tomate

**céleri, carottes, mais, vinaigrette*

**semoule, tomate, concombre, menthe*

Filet de colin pané & citron

Sauté de dinde sauce soubise*

Rôti de porc aux pruneaux
s/porc : rôti de dinde aux
pruneaux

Rôti de veau au romarin

Filet de poulet au jus

Origine France, Label rouge

**(sauce liée aux oignons)*

Porc : origine France
s/porc : Origine France, Label rouge

Origine Europe

Origine France, Label rouge

Riz à la tomate

Poêlée campagnarde
(haricots verts et beurre, aubergine,
carottes)

Petits pois carottes

Cœur de blé & brocolis

Farfalles

Petit suisse nature & sucre

St Bricet

Yaourt nature & sucre

Emmental

Camembert

Clémentines

Eclair chocolat

Pomme

Compote de fruits BIO

Ananas



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Vian des, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs

Pour votre santé, pratiquez une activité physique
régulière

Semaine du 8 au 12 mars 2010

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Pizza aux champignons

Aux portes de l'Afrique

Avocat vinaigrette

Salade de pommes de
terre *

Palette de porc 1/2 sel sauce
dijonnaise*

s/porc : sauté de dinde sauce dijonnaise

Bœuf bourguignon

Saucisse de Francfort
s/porc : saucisse de volaille

Emincé de poulet façon Maffe*

* pdt, tomate, saucisse de volaille

Dos de lieu sauce estragon

Porc : origine France
s/porc : Origine France, Label rouge

Origine France, race à viande

*fond brun, moutarde

Origine France, Label rouge

(*oignons, tomate, chou,
carottes)

Lentilles

Chou fleur

Poêlée de légumes

Semoule

Brunoise de légumes

St Nectaire

Fromage blanc nature et sucre

Saint Moret nature

Yaourt brassé nature et sucre

Tomme blanche

Yaourt brassé aux fruits

Poire

Banane

Pâtisserie africaine

Pomme



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Semaine du 15 au 19 mars 2010

Repas BIO JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Salade verte & croutons

Salade de pâtes*

Potage de légumes variés

Salade Coleslaw BIO*

Tomate au maïs

***pâtes, tomate, basilic*

** carottes, chou blanc, mayonnaise*

Sauté de porc sauce au curry*
s/porc : filet de poulet sauce au curry

Rôti de bœuf sauce brune

Blanc de dinde au jus

Sauté de veau
à l'italienne BIO **

Pavé de cabillaud sauce
champignons*

Porc : origine France
s/porc : Origine France, Label rouge
*(*fond de volaille, crème, curry)*

Origine France, race à viande

Origine France, Label rouge

*(**tomates, oignon, basilic)*
Origine France

** champignons, crème*

Poêlée maraîchère

Haricots beurre

Potatoes

Riz BIO aux petits légumes BIO

Courgettes sautées

Comté

Petit suisse nature et sucre

Chèvre

Yaourt nature et sucre BIO

Tome Blanche

Mousse chocolat au lait

Poire

Ananas

Compote pomme banane BIO

Banane



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

Semaine du 22 au 26 Mars 2010

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'endives aux pommes

Pâté de volaille

Salade Iceberg et dés d'edam

Potage de Potiron

Carottes râpées

Emincé de poulet aux épices*

Bœuf braisé au jus

Filet de colin sauce citronnée*



Plat Régional
Gratin façon raclette
 (pommes de terre, dés de dinde, raclette)
 Salade verte



Escalope de dinde sauce basquaise*

Origine France, Label rouge
 *Cumin, coriandre, curry

Origine France, Race à viande

* jus de poisson, beurre, citron

Origine France, Label rouge
 *oignon, sauce tomate, poivrons

Légumes couscous

Haricots verts

Riz pilaf

Salade verte

Cœur de blé

Cantadou ail et fines herbes

Petit suisse nature et sucre

Pyrénées

Yaourt brassé nature & sucre

Brie

Yaourt brassé aux fruits mixés

Orange

Pomme

Poire

Crème dessert vanille



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs MATENELS

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits
et légumes par jour

Semaine du 29 Mars au 2 Avril 2010

Menu de Pâques

LUNDI

Salade de cœur blé **

** blé, tomates, olives, thon

Filet de hoki meunière et citron

Poelée forestière

Yaourt nature au lait entier &
cassonade

Poire

MARDI

Salade Pérouse*

* Haricots verts, dés de dinde, tomates,
cœur de palmier

Cuisse de poulet rôtie

Origine France, label rouge

Purée Crécy

Coulommiers

Pomme

MERCREDI

Salade Vitaminée**

** Carottes, betteraves râpées, soja

Blanquette de veau

Origine Europe

Chou fleur persillé

Port Salut

Pomme au four à la cassonade

JEUDI

Salade Iceberg, thon,
maïs, tomates, croûtons

Gigot d'agneau au jus

Origine France

Rostis de pommes de
terre

Yaourt brassé nature et
sucre

Pâtisserie de Pâques

VENDREDI

Chou rouge aux pommes

Dos de lieu sauce citronnée*

* jus de poisson, crème, citron

Riz

Edam

Orange



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière

Semaine du 5 au 9 Avril 2010

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pâtes à l'italienne **

Potage de légumes variés

Duo de choux vinaigrette

Tomates vinaigrette

** pâtes, tomates, mozzarella, basilic

Emincé de poulet aux poivrons

Filet de merlu sauce crème

Rôti de bœuf sauce brune

brandade de colin

Origine France, Label rouge

Origine France, race à viande

FERIE

Poêlée méridionale

Cœur de blé

Pommes noisettes

Salade verte

Gouda

Yaourt brassé nature et sucre

Morbier

Fromage blanc nature et sucre

Pomme

Ananas frais

Liégeois chocolat

Poire



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Scolaires et Centre de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas

Semaine du 12 au 16 Avril 2010

LUNDI

Céleri rémoulade

Rôti de veau sauce grand-mère*

Origine Europe

(*Oignons, dés de dinde, fond brun)

Pommes de terre quartier

Gouda

Flan chocolat

MARDI

Radis beurre

Colombo de dinde*

Origine France, Label rouge

(*oignon, sucre, fond brun, épices colombo)

Carottes persillées

Yaourt nature et sucre

Tarte normande

MERCREDI

Salade de Pennes *

**Pennes, basilic, vinaigrette*

Cuisse de poulet sauce aux petits légumes*

Origine France, Label rouge

**julienne de légumes, jus*

Duo de haricots en persillade

Camembert

Banane

JEUDI

Velouté de courgettes

Poisson pané et citron

Coquillettes à la tomate

Cantal

Poire

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Rôti de boeuf aux champignons

Origine France, race à viande

Poêlée forestière

Petit suisse nature et sucre

Pomme



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Vianes, poissons, œufs



Prod

Menus Centres de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré,
trop salé

Semaine du 19 au 23 Avril 2010

LUNDI

Asperges vinaigrette

MARDI

Carottes râpées & raisins secs

MERCREDI

Avocat vinaigrette

JEUDI

Concombre bulgare

VENDREDI

salade de riz au thon**

**Riz ,tomate, thon, fromage

Emincé de dinde basquaise*

Sauté de bœuf au paprika*

Tajine d'agneau*

Filet de hoki sauce citron*

Escalope de poulet au jus

Origine France, Label rouge
*oignon , sauce tomate , poivrons

Origine France, race à viande
*fond de viande, oignon, paprika

Origine France
*oignon , raisins, épices

* jus de poisson, beurre, citron

Origine France, Label rouge

Macaronis

Printanière de légumes

Boullgour

Gratin de brocolis et pommes de
terre

Epinards

Pyrénées

Yaourt brassé nature et sucre

Comté

Camembert

Fromage blanc nature et
cassonade

Poire

Beignet pomme

Crème dessert Vanille

Banane

Pomme



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod

Menus Centres de Loisirs MATERNELS

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits
et légumes par jour

Semaine du 26 Avril au 30 Avril 2010

LUNDI

Salade fond d'artichaut, tomate
& maïs

MARDI

Salade Arlequin*

**carottes, céleri, courgettes, maïs*

MERCREDI

Taboulé *

**semoule, tomate, concombre, menthe*

JEUDI

Carottes & chou blanc vinaigrette

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Filet de merlu meunière et
citron

Sauté de dinde sauce indienne

Origine France, Label rouge
**fond de volaille, crème, curry*

Saucisse fumée
s/porc : saucisse de volaille

Rôti de veau aux oignons*

Origine Europe
** jus de viande et oignons*

Marmite de saumon sauce crème*

** jus de poisson, crème*

Coquillettes tomates

Petits légumes
*(navets, carottes, courgettes, pois chiche,
tomates)*

Petits pois carottes

Haricots verts persillés

Riz créole

Emmental

Vache qui rit

Yaourt au lait entier et sucre

Saint Nectaire

Coulommiers

Poire

Crêpe fraiche à la confiture

Orange

Compote de fruit BIO

Ananas frais



Fruits et légumes cuits



Fruits et légumes crus



Féculents



Viandes, poissons, œufs



Prod