



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Feuilleté au fromage	<sup>M</sup> Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	<sup>M</sup> Chou rouge aux pommes	<sup>M</sup> Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Wings de poulet	<sup>M</sup> Hachis parmentier	Filet de hoki sauce maltaise	<sup>M</sup> Rôti de porc au jus	Colin pané citron
	Haricots verts persillés	***	<sup>M</sup> Riz aux brocolis frais	Petits-pois cuisinés	<sup>M</sup> P. de terre et épinards béchamel
	Fondu Président	Gouda	Yaourt aromatisé	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Clémentines	Flan nappé caramel	Biscuit	<b>Galette des rois</b>	Compote pomme ananas
<b>GOÛTER</b>	Pain / Confiture	Banane/ Biscuit		Pain/Chocolat	Fruit/Viennoiserie

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<sup>M</sup> Salade pastourelle	<sup>M</sup> Salade d'endives	<sup>M</sup> Salade arlequin	Blé fantaisie	<sup>M</sup> Potage Dubarry (chou fleur frais)
	Escalope de poulet au jus	<sup>M</sup> Cassoulet	Paupiette de veau sauce chasseur	<sup>M</sup> Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	Poêlée de légumes	***	Haricots beurre	Carottes fraîches en dés	Riz au curcuma
	<sup>M</sup> Fromage frais au coulis de fruits rouges	Pavé 1/2 sel	Rondelé	Coulommiers	Edam
	Biscuit	<sup>M</sup> Entremets vanille	Banane	Kiwi	Clémentine
<b>GOÛTER</b>	Pain/Pâte de fruits	Fruit /Viennoiserie		Pain/Confiture	Compote/Biscuit

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/label

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche.

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française.

Fruits indiqués selon disponibilité

<sup>B</sup> bio

<sup>L</sup> Local

<sup>M</sup> maison

Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /  
Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Blé fantaisie : blé, tomate, maïs



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Carottes râpées vinaigrette	M Potage de potiron frais	Salade mêlée	Toast au chèvre	M Salade vendéenne
	Jambon braisé	M Riz façon cantonnaise	M Sauté de dinde au paprika	Poisson meunière citron	M Pâtes bolognaise
	Lentilles	***	Julienne de légumes	M Gratin de chou fleur frais	***
	Brie	Tartare ail et fines herbes	Fraidou	Fromage frais sucré	Emmental
	Liégeois chocolat	Pomme	Chou à la crème	aux pêches	Compote tous fruits
GOÛTER	Compote/Biscuit	Pain/Miel		Pain/Chocolat	Fruit /Viennoiserie

P.A. n°5

**Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

Menu du conseil municipal des jeunes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Potage de légumes	Salade d'endives	Salade western vinaigrette au ketchup	M Salade Marco polo	M Salade coleslaw
	M Colin sauce crevettes	M Steak haché	M Pizza jambon fromage	M Sauté de porc au caramel	M Rôti de bœuf
	Riz pilaf	Frites	Salade verte	M Carottes et navets frais	Petits-pois fermière
	Tomme grise	Emmental	Pavé 1/2 sel	Cantal	Vache qui rit
	Kiwi	Pomme	Clémentines	Orange	<b>Crêpe de la Chandeleur</b>
GOÛTER	Compote /Viennoiserie	Pain/Chocolat		Compote/Biscuit	Pain/Fromage

P.A. n°1



Préciser la provenance



Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpés mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Salade du chef	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	<b>Bouillon de légumes vermicelle à la citronnelle</b>	Salade verte vinaigrette
	M Omelette sauce tomate	Filet de poisson beurre citron	M Escalope de poulet sauce crème	<b>Emincé de bœuf ananas citron vert</b>	M Gratin de p. de terre aux lardons
	Mitonnée de légumes	M Purée de brocolis frais	M Haricots verts	<b>Carottes fraîches à la coriandre</b>	***
	Edam	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	<b>Fromage blanc à la mangue</b>	Yaourt aromatisé
	Poire	Orange	Riz au lait au caramel	<b>Nougat asiatique</b>	Biscuit
GOÛTER	Pain/Confiture	Compote /Viennoiserie		Fruit/Biscuit	Pain/Chocolat

P.A. n°2

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018 - VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	M Carottes râpées vinaigrette	Feuilleté au fromage	Macédoine de légumes	M Chou rouge aux lardons
	Blanquette de dinde	Boulettes de bœuf au curry	Filet de colin sauce Nantua	M Escalope de porc sauce barbecue	M Parmentier de poisson
	Riz créole	M Gratin de chou-fleur frais	M Epinards béchamel	Petits-pois cuisinés	***
	Gouda	Coulommiers	Tomme noire	Rondelé	Fraidou
	Pomme	M <b>Beignet de Mardi-Gras</b>	Banane	M Kiwi	Ananas au sirop
GOÛTER	Compote/Biscuit	Pain/Pâte de fruits		Pain/Confiture	Fruit /Viennoiserie

P.A. n°3

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label



Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Tous nos plats sont élaborés par le chef.

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Salade de pâtes tricolore	M Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	Duo de choux (rouge et blanc) vinaigrette	M Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	M Boulettes de bœuf sauce marengo	Goulash de bœuf	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	M Purée de pois cassés	Pâtes	M Carottes en dés	Riz pilaf
	Cantal	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc	Camembert	Emmental
	Orange	Flan nappé caramel	aux fruits	Gâteau yaourt M	Kiwi
GOÛTER	Pain/Confiture	Compote/Biscuit		Pain/Chocolat	Pain/Pâte de fruits

P.A. n°4

Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

Menu du conseil municipal des jeunes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	M Chou chinois vinaigrette	Salade de pâtes	Salade fromagère	Potage vermicelle	Œufs durs mayonnaise
	M Gratin de pâtes à la parisienne	M Filet de poulet	M Paleron de bœuf sauce tomate	Filet de colin beurre citron	M Tajine aux boulettes d'agneau, abricots secs et pois chiches
	***	Petits pois	Julienne de légumes	M Gratin de chou fleur frais	Semoule
	Carré fromager	Camembert	***	Mimolette	Edam
	Mousse au chocolat	Banane	M Clafoutis aux pommes	Orange	Poire
GOÛTER	Fruit /Viennoiserie	Pain/Chocolat		Compote/Biscuit	Pain/Confiture

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont d'origine française et fraîche  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

L Local

M maison

Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

Composition des plats :

Salade fromagère : salade, emmental